



413353S-2018



上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司企业标准

Q/SDSL 0004S-2018

甘草调味黄酒

2018-11-05 发布

2018-11-05 实施

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司提出并起草。

本标准主要起草人：杜庆邦、马秀云、杜少校、张盈盈。

H N

Q B

甘草调味黄酒

1 范围

本标准规定了甘草调味黄酒的术语定义及分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以稻米、玉米、小麦、小米中的几种或一种为主要原料,经蒸煮,加入甜酒曲、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)和酵母为糖化发酵剂,经糖化、酒化、压榨、过滤、煎酒(除菌)、加入焦糖色、甘草水煮液(甘草加水煮、过滤)、丁香水煮液(丁香加水煮过滤)、食用盐、D-异抗坏血酸钠、添加或不添加生姜水煮液(生姜加水煮过滤)、勾兑而成的,既口味甘甜、又不含太多糖分的清爽型黄酒。

2 术语定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 甘草调味黄酒

本标准适用于以稻米、玉米、小麦、小米中的几种或一种为主要原料,经蒸煮,加入甜酒曲、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)和酵母为糖化发酵剂,经糖化、酒化、压榨、过滤、煎酒(除菌)、加入焦糖色、甘草水煮液(甘草加水煮、过滤)、丁香水煮液(丁香加水煮过滤)、食用盐、D-异抗坏血酸钠、添加或不添加生姜水煮液(生姜加水煮过滤)、勾兑而成的,既口味甘甜、又不含太多糖分的清爽型黄酒。

2.2 酒龄 发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

2.3 标注酒龄 销售包装标签上标注的酒龄,以勾兑酒酒龄加权平均计算,且其中所标注酒龄的基酒不低于50%。

2.4 聚集物 成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀(或沉降)物。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 稻米应符合 NY/T596 和 GB2715 的规定。

3.1.3 玉米应符合 GB1353 和 GB2715 的规定。

3.1.4 小麦应符合 GB1351 和 GB2715 的规定。

3.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB2715 的规定。

- 3.1.6 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。
- 3.1.7 α -淀粉酶（来源：米曲霉 *Aspergillus oryzae*）应符合 GB 1886.174 的规定。
- 3.1.8 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.9 甘草应符合 GB/T 19618 的规定。
- 3.1.10 焦糖色应符合 GB1886.64 的规定。
- 3.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T5461 的规定。
- 3.1.12 D-异抗坏血酸钠应符合 GB1886.28 的规定。
- 3.1.13 生姜应符合 GH/T 1172 的规定。
- 3.1.14 丁香应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 清爽型黄酒感官要求

项 目	类 型	一 级	二 级	检验方法
外观	干黄酒	橙黄色至青褐色, 清亮透明, 有光泽, 允许瓶(坛)底有微量聚集物		从样品中取出 50mL, 倒入一洁净烧杯中, 自然光下用肉眼观察外观、透明度、光泽、瓶底聚集物, 嗅其气味; 然后以温开水漱口, 品其口味, 综合滋味判断其口味风格。
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
气味	干黄酒	具有本类黄酒特有的清雅醇香, 无异香		
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
口味	干黄酒	柔净醇和、清爽、无异味	柔净醇和、较清爽、无异味	
	半干黄酒	柔和、鲜爽、无异味	柔和、较鲜爽、无异味	
	半甜黄酒	柔和、鲜甜、清爽、无异味	柔和、鲜甜、较清爽、无异味	
风格	干黄酒	酒体协调, 具有本类黄酒的典型风格		
	半干黄酒			
	半甜黄酒			酒体较协调, 具有本类黄酒的典型风格

3.3 理化指标

3.3.1 清爽型干黄酒

应符合表 2 的规定。

表 2 清爽型干黄酒理化指标

项 目	稻米黄酒		非稻米黄酒		检验方法
	一级	二级	一级	二级	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≤	15.0				GB/T 13662
非糖固形物/(g/L) ≥	7.0				GB/T 13662
酒精度(20℃)/(%vol)	8.0~15.0				GB5009.225
pH	3.5~4.6				GB/T 13662
总酸(以乳酸计)/(g/L)	2.5~7.0				GB/T 13662
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.30	0.20			GB/T 13662
氧化钙/(g/L) ≤	0.5				GB/T 13662
β-苯乙醇/(mg/L) ≥	35.0				GB/T 13662
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4				GB5009.12
注 1: 稻米黄酒: 酒精度低于 14%vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值, 按 14%vol 折算。非稻米黄酒: 酒精度低于 11 %vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11%vol 折算。					
2: 酒精度标签标示值与实测值误差为±1.0					
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。					

3.3.2 清爽型半干黄酒

应符合表 3 的规定。

表 3 清爽型半干黄酒理化指标

项 目	稻米黄酒		非稻米黄酒		检验方法
	一级	二级	一级	二级	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	15.1~40.0				GB/T 13662
非糖固形物/(g/L) ≥	15.0	12.0	15.0	12.0	GB/T 13662
酒精度(20℃)/(%vol)	8.0~16.0				GB5009.225
pH	3.5~4.6				GB/T 13662
总酸(以乳酸计)/(g/L)	2.5~7.0				GB/T 13662
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.50	0.30	0.25		GB/T 13662
氧化钙/(g/L) ≤	0.5				GB/T 13662
β-苯乙醇/(mg/L) ≥	35.0				GB/T 13662
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4				GB5009.12
注: 同表 2					

3.3.3 清爽型半甜黄酒

应符合表 4 的规定。

表 4 清爽型半甜黄酒理化指标

项 目	稻米黄酒		非稻米黄酒		检验方法
	一级	二级	一级	二级	
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	40.1~100				GB/T 13662
非糖固形物/(g/L) ≥	10.0	8.0	10.0	8.0	GB/T 13662
酒精度(20℃)/(%vol)	8.0~16.0				GB5009.225
pH	3.5~4.6				GB/T 13662
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.8~8.0				GB/T 13662
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.40	0.30	0.20		GB/T 13662
氧化钙/(g/L) ≤	0.4				GB/T 13662
β-苯乙醇/(mg/L) ≥	30.0				GB/T 13662
*铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4				GB5009.12

注:同表 2。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 5 的规定

表 5 微生物限量

项 目	采样方法及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
菌落总数/(CFU/mL) ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/100mL) ≤	3			GB 4789.3 MPN 计数法
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 和 GB12696 的规定。

3.7 其它要求:

污染物限量应符合GB 2762的要求; 农药残留限量应符合GB 2763的要求; 食品添加剂的使用应符合GB 2760的要求; 真菌毒素限量应符合GB 2761的要求。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、非糖固形物、pH、总酸、氨基酸态氮、氧化钙、菌落总数。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以稻米、玉米、小麦、小米中的几种或一种为主要原料,经蒸煮,加入甜酒曲、 α -淀粉酶(来源:米曲霉 *Aspergillus oryzae*)和酵母为糖化发酵剂,经糖化、酒化、压榨、过滤、煎酒(除菌)、加入焦糖色、甘草水煮液(甘草加水煮、过滤)、丁香水煮液(丁香加水煮过滤)、食用盐、D-异抗坏血酸钠、添加或不添加生姜水煮液(生姜加水煮过滤)、勾兑而成的,既口味甘甜、又不含太多糖分的清爽型黄酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,参照 GB/T13662《黄酒》制订了本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。

上海鼎酿实业有限公司洛阳分公司

H N

Q B