



412060S-2018



河南双黄酒业有限公司企业标准

Q/HSJ 0001S-2018

---

# 黄酒

2018-07-05 发布

2018-07-05 实施

---

河南双黄酒业有限公司 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》的规定制定。

本标准由河南双黄酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王建才、张文保、赵海平、郭凡、孟宪欣。

H N

Q B

# 黄酒

## 1 范围

本标准规定了黄酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米、黍米、稷米、大麦、玉米、红枣为原料，将黍米和稷米经浸米、加入红枣，蒸煮、加入酵母，在 25℃-35℃ 下发酵 4-6 天，然后加入蒸馏酒(以小米、玉米和裸大麦为原料，加入酒曲在 25℃—35℃ 下发酵 40-45 天)发酵 30-35 天，经压榨、加入蜂蜜、冰糖、纯净水（生活饮用水经过活性炭第一次过滤、RO 反渗透设备第二次过滤）调配，再过滤、煎酒除菌、陈化贮存、灌装、高温杀菌而成的黄酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 酿酒酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31369 的规定。
- 2.1.7 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.8 冰糖应符合 QB/T 1173 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。
- 2.1.10 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标				检验方法
性状	液体				取样品 250mL 倒入无色洁净的烧杯中，具备对光白纸做底，观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
外观	微黄色、橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有少量聚集物				
气味	具有黄酒独特的香气，无异味				
滋味	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	
	醇和、爽口、无异味	醇厚、柔和鲜爽、无异味	醇厚、鲜甜爽口、无异味	鲜甜、醇厚、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质				

### 2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

酒精度 (20℃下), %vol	≥	8				GB 5009.225
非糖固形物含量, g/L	≥	10.0				GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计), g/L		干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	
		≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100	
总酸 (以乳酸计), g/L		2.5~8.0				
pH 值		3.5~4.6				
氨基酸态氮, g/L	≥	0.25				
氧化钙, g/L	≤	0.5				
β-苯乙醇, mg/L	≥	30.0				
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.3				GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0				GB 5009.22
*铅含量标准严于 GB 2762 规定。						

## 2.4 微生物要求

微生物要求应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方法 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
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
菌落总数, CFU/mL	≤	50		GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100mL	≤	3		GB 4789.3
a 样品的分析和处理按 GB 4789.1 执行。				

## 2.5 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。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB/T 23542 和 GB 14881 和 GB12696 的规定。

## 2.7 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、非糖固形物含量、pH 值、总酸、氨基酸态氮、氧化钙、菌落总数测定的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

黄酒是以小米、黍米、稷米、大麦、玉米、红枣为原料，将黍米和稷米经浸米、加入红枣，蒸煮、加入酵母，在 25℃-35℃下发酵 4-6 天，然后加入蒸馏酒(以小米、玉米和裸大麦为原料，加入酒曲在 25℃—35℃下发酵 40-45 天)发酵 30-35 天，经压榨、加入蜂蜜、冰糖、纯净水（生活饮用水经过活性炭第一次过滤、RO 反渗透设备第二次过滤）调配，再过滤、煎酒除菌、陈化贮存、灌装、高温杀菌而成。

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》的规定，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 13662《黄酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了黄酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南双黄酒业有限公司