



410896S-2019



河南福兴源酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0001S-2019

---

# 黄 酒

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

---

河南福兴源酒业有限公司 发布

## 前言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南福兴源酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张文保、张志鹤、郭凡、晁利娜。

H N

Q B

# 黄酒

## 1 范围

本标准规定了黄酒的术语定义、要求、检验方法、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、黑米、黑糯米、糯米、红枣为原料，经清洗、浸米、蒸煮、加入酒曲和酵母，在 25℃-35℃下发酵 40 天左右后，加入 50 度的纯粮白酒抑制发酵，经压榨、（或加入蜂蜜、冰糖调配）、过滤除菌、贮存、灌装而成的黄酒（传统型）。

## 2 术语定义

在糖化发酵过程中，根据原料中糖分被分解的程度，和加糖的多少酿制出甜黄酒、半甜黄酒、半干黄酒和干黄酒。

## 3 要求

### 3.1 原料

- 3.1.1 小米应符合 GB/T 11766和GB 2715 的规定。
- 3.1.2 稷米应符合 GB/T 13358和GB 2715 的规定。
- 3.1.3 黍米应符合 GB/T 13356和GB 2715 的规定。
- 3.1.4 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.5 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 3.1.6 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.7 冰糖应符合QB/T 1173和GB 13104的规定。
- 3.1.8 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。
- 3.1.9 大麦应符合 GB/T 11760和GB 2715 的有关规定。
- 3.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.11 纯粮白酒应符合 GB/T 10781.1和GB 2757 的规定。
- 3.1.12 玉米应符合 GB 1353和GB 2715 的规定。
- 3.1.13黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15黑糯米应符合 GB 2715 的规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	从样品中取出一瓶，倒

色泽	黄色				入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
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，柔和鲜美，无异味	醇厚，鲜甜爽口，无异味	微甜，醇厚，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质				

### 3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	
酒精度(20℃)/(%) vol	≥ 8.0 <sup>a</sup>				GB/T 13662
非糖固形物/(g/L)	≥ 11.5	13.0	13.0	11.5	GB/T 13662
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100.0	GB/T 13662
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.0~10.0	3.0~10.0	4.0~10.0	4.0~10.0	GB/T 13662
pH	3.5~4.6	3.5~4.6	3.5~4.6	3.5~4.8	GB/T 13662
氨基酸态氮/(g/L)	≥ 0.16	0.16	0.16	0.16	GB/T 13662
氧化钙/(g/L)	≤ 1.0	1.0	1.0	1.0	GB/T 13662
苯甲酸 <sup>b</sup> /(g/kg)	≤ 0.05	0.05	0.05	0.05	GB 5009.28
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.4				GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。					
a酒精度低于11%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按11%vol折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。					
b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。					

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
注：a样品的分析及处理按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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 12696和GB 14881的规定。

### 3.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定；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。

## 4 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、pH的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小米、黍米、稷米、大麦、玉米、黑米、黑糯米、糯米、红枣为原料，经清洗、浸米、蒸煮、加入酒曲和酵母，在 25℃-35℃下发酵 40 天左右后，加入 50 度的纯粮白酒抑制发酵，经压榨、（或加入蜂蜜、冰糖调配）、过滤除菌、贮存、灌装而成的黄酒（传统型）。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，制订本企业标准，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GB 2762的规定。

H N

河南福兴源酒业有限公司

Q B