



411031S-2019



南阳市小米酒业有限公司企业标准

Q/NXJ 0001S-2019

---

# 枣蜜黄酒

2019-05-06 发布

2019-05-06 实施

---

南阳市小米酒业有限公司 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。

本标准由南阳市小米酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：张举。

H N

Q B

# 枣蜜黄酒

## 1 范围

本标准规定了枣蜜黄酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米或小米为主要原料，添加生活饮用水、大枣、蜂蜜，经预处理、浸米、蒸煮，加入酒曲后落缸、糖化、发酵、压榨、煎酒、贮存陈化、勾兑、过滤、灭菌、灌装、包装而成的枣蜜黄酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.4 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 酒曲应符合 QB/T 4577 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	要 求	检 验 方 法
性 状	呈液体状	取本品1瓶,置于洁净的无色烧杯中,在室内自然光下观察其性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味,无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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
酒精度 <sup>a</sup> , (20℃), %vol	10℃±1、12℃±1、14℃±1、16℃±1、18℃±1	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/L >	100.0	GB/T 13662
非糖固形物, g/L ≥	13.0	GB/T 13662

总酸（以乳酸计），g/L		4.0~8.0	GB/T 13662
氨基酸态氮，g/L	≥	0.20	GB/T 13662
pH		3.5~4.8	GB/T 13662
氧化钙，g/L	≤	1.0	GB/T 13662
苯甲酸 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.28
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

注：a、指标按100%酒精度折算；稻米为主要原料的黄酒酒精度低于14%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按指标均按14%vol折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol；以小米为主要原料的黄酒酒精度低于11%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按指标均按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；

\*、铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。

## 2.4 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	采集方案及限量 <sup>a</sup>			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	

a 样品的分析及处理按 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 14881 和 GB 12696 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 3 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、非糖固形物、总酸、氨基酸态氮、pH 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以糯米或小米为主要原料，添加生活饮用水、大枣、蜂蜜，经预处理、浸米、蒸煮，加入酒曲后落缸、糖化、发酵、压榨、煎酒、贮存陈化、勾兑、过滤、灭菌、灌装、包装而成的枣蜜黄酒。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/T 13662《黄酒》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市小米酒业有限公司

H N

Q B