



417184S-2020



新野县龙潭佳宾黄酒厂企业标准

Q/XLJ 0001S-2020

风味黄酒

2020-12-25 发布

2020-12-25 实施

新野县龙潭佳宾黄酒厂 发布

前 言

本标准由新野县龙潭佳宾黄酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：信红珍。

H N

Q B

风味黄酒

1 范围

本标准规定了风味黄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黄酒为原料，或以糯米为原料，经浸米、蒸米、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤；加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、银耳、陈皮、桂圆、桑葚、枸杞、玫瑰茄、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤，加入或不加入柠檬酸、三氯蔗糖，经调配、混合、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成的风味黄酒。

根据原辅料不同可分为不同产品：玫瑰黄酒、桂花黄酒、山药黄酒、薄荷黄酒、桂圆黄酒、枸杞黄酒、玫瑰茄黄酒、牡丹花黄酒、复合风味黄酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫计委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。

2.1.4 桂花应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 玫瑰茄应符合的卫计委《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告》（2004 年第 17 号）的规定。

2.1.6 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 薄荷、桂圆、陈皮、桑葚应符合《中华人民共和国药典》（2020 年版一部）的规定。

2.1.9 银耳应符合 NY/T 834 和 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.11 丹凤牡丹花应符合卫计委关于批准裸藻等 8 种新食品原料的公告（2013 年第 10 号）的规定。

2.1.12 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.13 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。

2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.15 三氯蔗糖应符合 GB 25531 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	均匀液体	取样品 1 份，将样品倒入一烧杯中，

色泽	具有产品应有的色泽	自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，微甜，无异味	
杂质	无肉眼可见杂质，久置允许有少量原料沉淀	

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 (20℃), %vol	2~10	GB 5009.225
总糖, g/L \geq	12	GB/T 13662
总酸, g/L	1.0~8.0	GB/T 13662
铅* (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
三氯蔗糖 ^a , g/kg \leq	0.25	GB 22255
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加该食品添加剂的产品。		

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	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25g	5	0	0	-	GB/T 4789.25
a 样品的采样及处理按 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 规定。

2.7 其它要求

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 出厂检验

出厂检验项目包括感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以黄酒为原料，或以糯米为原料，经浸米、蒸米、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤；加入玫瑰花（重瓣红玫瑰）、桂花、山药粉、薄荷、银耳、陈皮、桂圆、桑葚、枸杞、玫瑰茄、丹凤牡丹花中的一种或几种，经浸泡、过滤，加入或不加入柠檬酸、三氯蔗糖，经调配、混合、杀菌、充入或不充入二氧化碳、灌装加工而成的风味黄酒。

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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的要求制订本企业标准，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。

新野县龙潭佳宾黄酒厂

QHNB