



410722S-2022



南阳顺天寨黄酒有限公司企业标准

Q/NSH 0003S-2022

# 风味黄酒

2022-03-30 发布

2022-03-30 实施

南阳顺天寨黄酒有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳顺天寨黄酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王自文。

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、红豆、苹果、山楂、梨、猕猴桃、柠檬、橙子、石榴、菠萝、枇杷、樱桃、火龙果、柿子、葡萄、桃、草莓、蓝莓、百香果、木瓜、乌梅、桑葚、沙棘、无花果、生姜、大枣中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加入柠檬酸、三氯蔗糖、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，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、红谷黄酒、生姜黄精、大枣黄酒、水果黄酒、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 GB 19640 的规定。

2.1.7 红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 薄荷、桂圆、陈皮、桑葚、生姜、大枣应符合《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。

2.1.16 糖精钠应符合 GB 1886.18 的规定。

2.1.17 环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）应符合 GB 1886.37 的规定。

2.1.18 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.19 苹果、山楂、梨、猕猴桃、柠檬、橙子、石榴、菠萝、枇杷、樱桃、火龙果、柿子、葡萄、桃、草莓、蓝莓、百香果、木瓜、乌梅、桑葚、沙棘、无花果应新鲜、卫生、无污染、无腐烂及病虫害，并符合 GB 2762、GB2763 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	取样品一瓶,将其置于洁净的烧杯中,在自然光线下,用肉眼观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味、然后用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味、微甜,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 (20℃), %vol	2~15	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L $\geq$	12	GB/T 13662
总酸 (以乙酸计), g/L	1.0~8.0	
*铅 (以Pb计), mg/kg $\leq$	0.18	GB 5009.12
糖精钠 <sup>a</sup> (以糖精钠计), g/kg $\leq$	0.15	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg $\leq$	0.25	GB 22255
环己基氨基磺酸钠 <sup>a</sup> (以环己基氨基磺酸计), g/kg $\leq$	0.65	GB 5009.97
展青霉素 <sup>b</sup> , $\mu$ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用添加相应食品添加剂的产品检验; b 仅适用添加加苹果、山楂的产品。		

## 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 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	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, /25mL	5	0	0	-	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	-	
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 生产加工过程中的卫生要求

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; 新食品原料应符合国家相关公告的规定。

## 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 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、红豆、苹果、山楂、梨、猕猴桃、柠檬、橙子、石榴、菠萝、枇杷、樱桃、火龙果、柿子、葡萄、桃、草莓、蓝莓、百香果、木瓜、乌梅、桑葚、沙棘、无花果、生姜、大枣中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加入柠檬酸、三氯蔗糖、糖精钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）中的一种或几种，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，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。

南阳顺天寨黄酒有限公司