



411500S-2022



息县东岳红酒业有限公司企业标准

Q/XDJ 0002S-2022

黄酒及风味黄酒

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

息县东岳红酒业有限公司 发布

前 言

本标准由息县东岳红酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑世保。

H N

Q B

黄酒及风味黄酒

1 范围

本标准规定了黄酒及风味黄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米或大米为主要原料，添加或不添加红枣，经浸泡、蒸煮、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤、灌装、灭菌、包装而成的黄酒及风味黄酒。

根据原辅料不同分为：黄酒、红枣黄酒。

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、大米应符合GB/T 1354 和GB 2715 规定。

2.1.3 酒曲应符合QB/T 4259 的规定。

2.1.4 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 | 要 求 | 检验方法 |
|-----|---------------------|---|
| 性 状 | 液体 | 取样品置于无色洁净的品酒杯中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气 味 | 具有黄酒应有的气味 | |
| 滋 味 | 酒味清香柔和、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 ^a （20℃下），%vol | 12~14 | GB 5009.225 |
| pH值 | 3.5~4.6 | GB/T 13662 或GB 5009.237 |
| 总糖（以葡萄糖计），g/L | 15.1~40.0 | GB/T 13662 |
| 总酸（以乳酸计），g/L | 3.0~7.5 | GB/T 13662 |
| 非糖固形物，g/L | ≥ 13.0 | GB/T 13662 |
| 氨基酸态氮，g/L | ≥ 0.30 | GB/T 13662 或GB 5009.235 |
| 氧化钙，g/L | ≤ 1.0 | GB/T 13662 |

| | | | |
|--|---|------|------------|
| 铅* (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |
| 苯甲酸 ^b , g/kg | ≤ | 0.05 | GB 5009.28 |
| <p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 酒精度低于 14%vol 时, 非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14%vol 折算, 酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol;</p> <p>b 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。</p> | | | |

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.6 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、氧化钙的检验。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大米为主要原料，添加或不添加红枣，经浸泡、蒸煮、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤、灌装、灭菌、包装而成的黄酒及风味黄酒。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，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。

息县东岳红酒业有限公司

H N

Q B