



413364S-2025



南阳顺天寨黄酒有限公司企业标准

Q/NSH 0003S-2025

风味黄酒

2025-11-26 发布

2025-11-26 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负责起草。

本标准主要起草人：王自文、王志强、周旺、李昊蔓。

本标准自发布实施日起替代：Q/NSH 0003S-2022。

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、稻米、黍米、小米、玉米、小麦中的一种或几种和生活饮用水为原料，经浸米、蒸米，加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤；加入银耳、水果、红豆、山药粉、薄荷、橘皮（陈皮）、桂圆、桑葚、枸杞、山楂、乌梅、沙棘、无花果、生姜、干姜、莲子、高良姜、枣（大枣、酸枣、黑枣）、红枣、玉竹、甘草、紫苏籽、葛根、黑芝麻、木瓜、芡实、花椒、赤小豆、罗汉果、郁李仁、青果、栀子、金银花、代代花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、薄荷、山药、桂圆、肉豆蔻、丁香、甘草、茯苓、黄精、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、覆盆子、桂花、玫瑰茄、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人工种植5年及以下）、蛹虫草、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加入白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、灌装加工而成的风味黄酒。

根据口味不同可分为不同风味的风味黄酒。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 糯米、稻米、黍米、小米、玉米、小麦、红豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 水果应清洁、卫生，无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。

2.1.5 银耳应符合 NY/T 834、GB 7096 的规定。

2.1.6 山药粉、薄荷、橘皮（陈皮）、桂圆、桑葚、枸杞、山楂、乌梅、沙棘、无花果、生姜、干姜、莲子、高良姜、枣（大枣、酸枣、黑枣）、红枣、玉竹、甘草、紫苏籽、葛根、黑芝麻、木瓜、芡实、花椒、赤小豆、罗汉果、郁李仁、青果、栀子、金银花、代代花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、杭菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、薄荷、山药、桂圆、肉豆蔻、丁香、甘草、茯苓、黄精、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、覆盆子应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 桂花应符合 NY/T 1506 的规定。

2.1.8 玫瑰茄应符合关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告（卫生部公告2004年第17号）的规定。

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

2.1.10 玫瑰花（重瓣红玫瑰）应符合卫生部批准的新资源食品及其他相关规定的公告（2010年第3号）的规定。

2.1.11 人参（人工种植5年及以下）应符合关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告（卫生部

公告 2012 年第 17 号) 的规定。

2.1.12 蛹虫草应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告 (2014 年 第 10 号) 的规定。

2.1.13 党参、肉苁蓉 (荒漠)、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、天麻、杜仲叶应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告 (2023 年 第 9 号) 的规定。

2.1.14 地黄、麦冬、天冬、化橘红应符合国家卫生健康委员会 国家市场监督管理总局关于地黄等 4 种按照传统既是食品又是中药材的物质的公告 (2024 年 第 4 号) 的规定。

2.1.15 白砂糖、冰糖、红糖应符合 GB 13104 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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、透明或不透明、允许瓶 (坛) 底有少量集聚物	取样品一瓶/坛, 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	淡黄色或深黄色或琥珀色或深红色或黑色	
气味、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)	2~18	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) \geq	2.0	GB/T 13662
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	1.0~8.0	
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.18	GB 5009.12
展青霉素 ^a / (μ 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	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10

注：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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以黄酒为原料，或以糯米、稻米、黍米、小米、玉米、小麦中的一种或几种和生
活饮用水为原料，经浸米、蒸米，加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤；加入银耳、水果、红豆、
山药粉、薄荷、橘皮（陈皮）、桂圆、桑葚、枸杞、山楂、乌梅、沙棘、无花果、生姜、干姜、莲
子、高良姜、枣（大枣、酸枣、黑枣）、红枣、玉竹、甘草、紫苏籽、葛根、黑芝麻、木瓜、芡实、
花椒、赤小豆、罗汉果、郁李仁、青果、栀子、金银花、代代花、菊花（亳菊、滁菊、贡菊、怀菊、
杭菊中的一种或几种）、荷叶、决明子、薄荷、山药、桂圆、肉豆蔻、丁香、甘草、茯苓、黄精、
酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、覆盆子、桂花、玫瑰茄、丹凤牡丹花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、人参（人
工种植5年及以下）、蛹虫草、党参、肉苁蓉（荒漠）、铁皮石斛、西洋参、黄芪、灵芝、山茱萸、
天麻、杜仲叶、地黄、麦冬、天冬、化橘红中的一种或几种，经预处理、浸泡、过滤，加入或不加
入白砂糖、冰糖、红糖、蜂蜜中的一种或几种，经调配、混合、杀菌、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》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。

南阳顺天寨黄酒有限公司