

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/002—2013

广东黄酒

2013-03-21 发布

2013-09-21 实施

广东省卫生厅 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由广东省卫生厅提出并归口。

按本标准组织生产的广东黄酒，具有较强的区域特色，属于黄酒类。

本标准起草单位：广东省酒类行业协会、广东省酒类检测中心、广东明珠珍珠红酒业有限公司、河源市绿纯酿酒厂、广东省九江酒厂有限公司、广东石湾酒厂有限公司、中山市石岐酒厂有限公司。其中：本标准中客家黄酒负责起草单位：广东客家黄酒研发中心、广东三友酿酒股份有限公司；参与起草单位：梅州市酒类行业协会、广东长乐烧酒业股份有限公司、广东三河坝酒股份有限公司、广东玉纯酒业有限公司、梅州市龙轩实业有限公司、河源金黄田酒业有限公司、广东过江龙酒业有限公司。

本标准主要起草人：朱思旭、莫耀清、郑衍立、罗振波、李振伟、何松贵、郭波、罗汝辉、赵红、张水祐、张国权、侯嘉佳、曹淦林。参与起草人：江剑欧、曾钧、姚金喜、梁晓强、张正华、李文辉、何伟国。

广东黄酒

1 范围

本标准规定了广东黄酒的术语和定义、产品分类、技术要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于3.1所定义的广东黄酒（客家黄酒、小曲糯米酒、特种小曲糯米酒）的生产、检验与销售。凡标签标示“客家黄酒”、“小曲糯米酒”、“特种小曲糯米酒”的，分别按照本标准的相关要求执行。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2715 粮食卫生标准

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8817 食品添加剂 焦糖色（亚硫酸铵法、氨法、普通法）

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T 13662 黄酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

广东黄酒

以糯米为主要原料，以小曲、麦曲为糖化发酵剂，加入米酒酿造，可加入按照传统既是食品又是中药材的物质，可添加焦糖色，不得添加其他非发酵产生的物质，具有广东特色的发酵酒，分为：客家黄酒、小曲糯米酒和特种小曲糯米酒三种。

3.1.1

客家黄酒

以糯米为主要原料，经蒸煮，以小曲、麦曲为糖化发酵剂，加入米酒，采用广东客家独特的酿酒工艺，经糖化、发酵、陈酿、压榨、过滤、煎烤、贮存、勾兑而成的发酵酒。

3.1.2

小曲糯米酒

以糯米为主要原料，经蒸煮，以小曲为糖化发酵剂进行糖化、发酵，加入米酒，经陈酿、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑、除菌、灌装而成的发酵酒。

3.1.3

特种小曲糯米酒

以糯米为主要原料，经蒸煮，以小曲为糖化发酵剂糖化、加入米酒发酵，可加入按照传统既是食品又是中药材的物质，仍具有小曲糯米酒基本风格的发酵酒。

3.2

聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 产品分类

4.1 按产品类型或总糖含量分类

4.1.1 客家黄酒

- 低甜型：总糖 \leq 40.0g/L。
- 半甜型：40.0g/L $<$ 总糖 \leq 100.0g/L。
- 甜型：总糖 $>$ 100.0g/L。

4.1.2 小曲糯米酒和特种小曲糯米酒

- 半干型：15.0g/L $<$ 总糖 \leq 40.0g/L。
- 半甜型：40.0g/L $<$ 总糖 \leq 100.0g/L。

——甜 型：总糖>100.0g/L。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 糯米应符合GB 2715的规定。

5.1.2 米酒应符合GB 2757的规定。

5.1.3 焦糖色应符合GB 8817的规定(使用量应符合GB 2760的规定)。

5.1.4 其他原、辅料应符合相应标准和有关规定的要求。

5.2 感官要求

5.2.1 客家黄酒

应符合表 1 的规定。

表 1 客家黄酒感官要求

项 目	要 求		
	类型	优级	一级
外 观	低甜型、半甜型、甜型	橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	
香 气	低甜型	醇香浓郁，微带陈香，无异香	
	半甜型、甜型	甜香陈香浓郁、无异香	甜香，无异香
口 味	低甜型	醇和甘顺、柔净清爽	醇和甘顺、无异味
	半甜型	醇厚鲜甜，爽口，无异味	醇厚鲜甜，无异味
	甜型	醇厚甜润、丰满，无异味	醇厚甜润、无异味
风 格	低甜型、半甜型、甜型	酒体协调，具有客家黄酒的典型风格	酒体较协调，具有客家黄酒的典型风格

5.2.2 小曲糯米酒

应符合表 2 的规定。

表 2 小曲糯米酒感官要求

项 目	要 求		
	类型	优级	一级
外 观	半干型、半甜型、甜型	浅黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶底有微量聚集物	
香 气	半干型、半甜型、甜型	具有小曲糯米酒特有浓郁醇香	具有小曲糯米酒特有的醇香

表 2 (续)

口 味	半干型	柔和、爽口、无异味	
	半甜型	清甜、爽口、无异味	
	甜型	甜润、醇厚、无异味	
风 格	半干型、半甜型、甜型	酒体协调、具有小曲糯米酒典型风格	酒体较协调、具有小曲糯米酒明显风格

5.2.3 特种小曲糯米酒

应符合表 3 的规定。

表 3 特种小曲糯米酒感官要求

项 目	要 求		
	类型	优级	一级
外 观	半干型、半甜型、甜型	浅黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量聚集物或和相应的既是食品又是中药材的物质	
香 气	半干型、半甜型、甜型	具有特种小曲糯米酒特有的浓郁醇香或复合香	具有特种小曲糯米酒特有的醇香或复合香
口 味	半干型	柔和、爽口、诸味协调	
	半甜型	清甜、爽口、诸味协调	
	甜型	甜润、醇厚、诸味协调	
风 格	半干型、半甜型、甜型	酒体协调、具有特种小曲糯米酒典型风格	酒体较协调、具有特种小曲糯米明显风格

5.3 理化要求

5.3.1 客家黄酒

应符合表 4 的规定。

表 4 客家黄酒理化指标

项 目	指 标					
	低甜型		半甜型		甜型	
	优级	一级	优级	一级	优级	一级
铅 (Pb) / (mg/L) ≤	0.5					
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤40.0		>40.0, ≤100.0		>100.0	
非糖固形物 / (g/L) ≥	12.0	10.0	15.0	10.0	18.0	13.0
酒精度 (20℃) / (%vol) ≥	8.0					
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	3.0~7.0					
氨基酸态氮 / (g/L) ≥	0.30	0.20	0.30	0.20	0.30	0.20
pH值	3.5~4.8					
注：酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。						

5.3.2 小曲糯米酒

应符合表 5 的规定。

表 5 小曲糯米酒理化指标

项 目	指 标		
	半干型	半甜型	甜型
铅 (Pb) / (mg/L) ≤	0.5		
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	>15.0, ≤40.0	>40.0, ≤100.0	>100.0
非糖固形物 / (g/L) ≥	优级	10.0	
	一级	7.0	
酒精度 (20℃) / (%vol) ≥	8.0		
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	2.0~8.0		
氨基酸态氮 / (g/L) ≥	优级	0.20	
	一级	0.10	
pH 值	3.5~5.0		
注：酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。			

5.3.3 特种小曲糯米酒

应符合表 6 的规定。

表 6 特种小曲糯米酒理化指标

项 目	指标		
	半干型	半甜型	甜型
铅 (Pb) / (mg/L) ≤	0.5		
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	>15.0, ≤40.0	>40.0, ≤100.0	>100.0
非糖固形物 / (g/L) ≥	5.0		
酒精度(20℃) / (%vol) ≥	8.0		
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	0.5~8.0		
氨基酸态氮 / (g/L) ≥	优级	0.15	
	一级	0.10	
pH 值	3.5~6.0		
注：酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol			

5.4 污染物限量

其它污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定。

5.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号的规定。

6 分析方法

6.1 感官要求、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH值

按GB/T 13662规定的方法检验。

6.2 污染物、真菌毒素、微生物

按GB 2758规定的方法检验。

6.3 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 批次、抽样

按 GB/T 13662的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目：感官要求、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH值、净含量、标签。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目：5.2~5.8要求的全部项目。

7.2.2.2 一般情况下，型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 监管部门按规定提出时。

7.3 结果判定

7.3.1 微生物指标不符合本标准时，判定整批产品不合格，不得复检。

7.3.2 感官要求、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、污染物限量、真菌毒素限量、净含量如不符合本标准时，可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，以复检结果为准；如复检结果中仍有一项不合格，则判该批产品不合格；总糖、pH值两项复检后仍同时不合格，则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装产品标签除按GB 7718和GB 10344规定执行外，还应明确标示产品种类“客家黄酒”、“小曲糯米酒”、“特种小曲糯米酒”及其产品类型或总糖含量。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 13662 规定执行。
