



410267S-2018



新野县龙潭尧宝黄酒有限公司企业标准

Q/XLYH 0001S-2018

充汽黄酒

2018-01-19 发布

2018-01-19 实施

新野县龙潭尧宝黄酒有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新野县龙潭尧宝黄酒有限公司提出并起草。

本标准起草人：王小刚。

H N

Q B

充汽黄酒

1 范围

本标准规定了充汽黄酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以糯米为原料，经浸米、蒸米、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤、勾兑、充二氧化碳、灌装、灭菌、包装而成的充汽黄酒。

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/T 1354 和 GB 2715 规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.1.4 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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	从样品中取出1瓶，将本品倒入一烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	橙黄色至黄褐色	
气、滋味	具有黄酒应有的气、滋味，柔和、鲜甜，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	8±1、10±1、12±1、14±1、16±1	GB 5009.225
pH 值	3.5-4.6	GB/T 13662 或 GB 5009.237
总糖, g/L	40.1-100	GB/T 13662
总酸, g/L	3.8-8.0	GB/T 13662

非糖固形物, g/L	≥	8.0	GB/T 13662
氨基酸态氮, g/L	≥	0.30	GB/T 13662 或 GB 5009.235
氧化钙, g/L	≤	0.5	GB/T 13662
β-苯乙醇, mg/L	≥	30.0	GB/T 13662
铅* (以 Pb 计), mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
菌落总数 (CFU/mL) ≤	50			GB/T 4789.25
大肠菌群 (MPN/100mL) ≤	3			
沙门氏菌	5	0	0/25mL	
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
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 8951 的有关规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的有关规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、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、菌落总数的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

充汽黄酒是以糯米为原料，经浸米、蒸米、加入酒曲、糖化、发酵、陈化、过滤、勾兑、充二氧化碳、灌装、灭菌、包装而成的充汽黄酒。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》的规定，参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 GB/T 13662《黄酒》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提供依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

新野县龙潭尧宝黄酒有限公司

Q B