



411473S-2026



河南福兴源酒业有限公司企业标准

Q/HFJ 0001S-2026

黄酒

2026-06-04 发布

2026-06-04 实施

河南福兴源酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南福兴源酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：张文保、张志鹤、郭凡、晁利娜。

本标准自发布之日起替代：Q/HFJ 0001S-2019，备案号：410896S-2019。

H N

Q B

黄酒

1 范围

本标准规定了黄酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米、黍米、稷米、大麦、玉米、黑米、黑糯米、糯米中的一种或几种为原料，添加或不添加枸杞、红枣、蜂蜜、冰糖中的一种或几种，经清洗、浸米、蒸煮、加入酒曲和酵母在25℃-35℃下发酵3-7天后，加入白酒或糟烧抑制发酵，继续浸泡30-35天，再经压榨、过滤除菌、贮存、灌装而成的黄酒。

在糖化发酵过程中，根据原料中糖分被分解的程度，产品可分为：

甜黄酒、半甜黄酒、半干黄酒和干黄酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的有关规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 糯米、黑糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 2.1.10 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.11 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。
- 2.1.13 白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.14 糟烧应清洁、卫生、无污染、无霉变。
- 2.1.15 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.16 红枣应符合 GB/T 26150 或 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	从样品中随机取出适量，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼
色泽	黄色	

气味	具有黄酒独特的香气，无异味				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
滋味	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	
	醇和，爽口， 无异味	醇厚，柔和 鲜爽，无异 味	醇厚，鲜甜爽 口，无异味	微甜，醇厚，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
	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	
^a 酒精度 (20℃) / (%vol)	≥ 8				GB/T 13662
非糖固形物 / (g/L)	≥ 10.0				GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100.0	GB/T 13662
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	2.0~10.0				GB/T 13662
pH	3.5~4.6	3.5~4.6	3.5~4.6	3.5~4.8	GB/T 13662
氨基酸态氮 / (g/L)	≥ 0.10	0.10	0.10	0.10	GB/T 13662
氧化钙 / (g/L)	≤ 1.0				GB/T 13662
^b 苯甲酸 / (g/kg)	≤ 0.05				GB 5009.28
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.4				GB 5009.12

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
^a酒精度低于 11%vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11%vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为±1.0%vol。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；
^b指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

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。

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 8951 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、总糖、pH。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米、黍米、稷米、大麦、玉米、黑米、黑糯米、糯米中的一种或几种为原料，添加或不添加枸杞、红枣、蜂蜜、冰糖中的一种或几种，经清洗、浸米、蒸煮、加入酒曲和酵母在25℃-35℃下发酵3-7天后，加入白酒或糟烧抑制发酵，继续浸泡30-35天，再经压榨、过滤除菌、贮存、灌装而成的黄酒。

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/T 13662《黄酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南福兴源酒业有限公司