

ICS 67.160.10

X 62

DB3206

南 通 市 地 方 标 准

DB 3206/T 1002—2019

地理标志产品 如皋黄酒

Product of geographical indication-Rugao rice wine

2019 - 11 - 27 发布

2019 - 12 - 01 实施

南通市市场监督管理局 发布

前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由如皋市人民政府提出。

本标准起草单位：如皋市市场监督管理局、如皋市黄酒商会、南通市标准化协会、南通白蒲黄酒有限公司、南通水绘园酒业有限公司、如皋市蒲西酒厂。

本标准主要起草人：张晔、张斌、戴伍星、杨丽娟、夏梅芳、金鑫华、陈坤、姚建云、秦强。

本标准首次发布。

地理标志产品 如皋黄酒

1 范围

本标准规定了如皋黄酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于国家质量监督行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的地理标志产品保护规定目录中的如皋黄酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

GB1351 小麦

GB/T 1354 大米

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

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 2762 食品安全国家标准食品中污染物限量

GB 4789.4 食品安全国家标准食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 5009.12 食品安全国家标准食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 6682-2008 分析实验室用水规格和试验方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 13662-2018 黄酒

GB/T 23542 黄酒企业良好生产规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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〔2005〕第75号令）

3 术语和定义

GB/T 13662-2018界定的术语和定义适用于本文件。为便于使用，以下列出了GB/T 13662-2018中的某些术语和定义。

3.1

如皋黄酒 Rugao Rice Wine

以第4章保护范围内出产的大米、小麦及经许可开采的地下水等为主要原料，加曲和部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂，经过独特工艺发酵酿造而成的清爽型黄酒。

3.2

酒龄 Age of Rice Wine

发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

[GB/T 13662-2018中定义3.2]

3.3

原酒 Original Rice Wine

黄酒酿造结束，直接或经煎酒后储存于容器中的基酒。

[GB/T 13662-2018中定义3.3]

3.4

标注酒龄 Marking Age of Wine

销售包装标签上标注的酒龄，以勾调所用原酒的酒龄加权平均计算。

[GB/T 13662-2018中定义3.4]

3.5

聚集物 Aggregate

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

[GB/T 13662-2018中定义3.5]

4 地理标志产品保护范围

限于国家质量监督行政主管部门批准保护的范围内，见附录A（如皋黄酒地理标志产品保护范围图）。

5 产品分类

按含糖量分为三种：

- a) 干型黄酒；
- b) 半干型黄酒；
- c) 半甜型黄酒。

6 要求

6.1 主要原料要求

6.1.1 大米

应采用第4章保护范围内并符合GB/T 1354规定的二级以上大米。

6.1.2 小麦

应采用第4章保护范围内并符合GB 1351规定的二等以上的小麦。

6.1.3 水

应采用第4章保护范围内经许可开采并符合GB 5749要求的地下水。

6.2 其他原、辅料

应符合国家标准和食品安全的规定。

6.3 酿造环境

应在第4章保护范围内且符合GB 12696和GB/T 23542要求的酿造环境下酿制。

6.4 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

感官要求

项目	类型	要求	
		优级	一级
外观	干型	橙黄色至黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	
	半干型		
	半甜型		
香气	干型	具有如皋黄酒特有的清雅醇香，无异香。	
	半干型		
	半甜型		
口味	干型	柔净醇和、清爽、无异味	柔净醇和、较清爽、无异味
	半干型	柔和、鲜爽、无异味	柔和、较鲜爽、无异味
	半甜型	柔和、鲜甜、清爽、无异味	柔和、鲜甜、较清爽、无异味
风格	干型	酒体协调，具有如皋黄酒的独特风格	酒体较协调，具有如皋黄酒的独特风格
	半干型		
	半甜型		

6.5 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

理化要求

项目	指标					
	干型		半干型		半甜型	
	优级	一级	优级	一级	优级	一级
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤15.0		15.1~40.0		40.1~100.0	
非糖固形物，g/L ≥	10.0	8.0	15.0	12.0	12.0	11.0
酒精度（20℃），%vol	8.0~16.0°					
总酸（以乳酸计），g/L	2.5~5.5			3.8~7.0		
pH	3.5~4.6					
氨基酸态氮，g/L ≥	0.2		0.3		0.25	
氧化钙，g/L ≤	0.20					

表 2 (续)

项目	指 标					
	干型		半干型		半甜型	
	优级	一级	优级	一级	优级	一级
苯甲酸 ^b , g/kg	≤	0.05				
铅限量 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5				
^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。 ^b 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。						

6.6 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

微生物限量

项目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

6.7 净含量

按《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[2005]第75号令)执行。

6.8 其他要求

6.8.1 如皋黄酒中可按照 GB 2760 规定添加且符合 GB 1886.64 要求的焦糖色, 但不应添加其他任何非自身发酵产生的物质。

6.8.2 标注酒龄三年陈以上的黄酒质量应达到优级品要求。

6.8.3 采用不同酒龄的原酒进行勾调的, 其加权平均后的酒龄应大于或等于标注酒龄。

7 试验方法

本试验方法中所用的水, 在未注明其他要求时, 应符合GB/T 6682-2008规定的三级或三级以上的水。所用试剂, 在未注明其他规格时, 均指分析纯(AR)。

7.1 感官检查

按GB/T 13662-2018中6.1的规定进行。

7.2 理化指标

7.2.1 总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、pH、氨基酸态氮、氧化钙、苯甲酸的检测按 GB/T 13662-2018 中的 6.2~6.8 规定的方法进行。

7.2.2 铅限量按 GB 5009.12 规定的方法进行。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌检验按 GB 4789.4 规定的方法进行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌检验按 GB 4789.10 规定的方法进行。

7.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样的质量合格证的产品为一批。

8.2 抽样

按表4抽取样品。样品总量不足3.0L时，应适当按比例加取，并将其中的三分之一样品封样，保留3个月备查。

抽样表

样本批量范围/箱、坛	样品数量/瓶、坛
≤1200	6
1201~35000	9
≥35001	12

8.3 检验分类

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 产品出厂检验前，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。

8.3.1.2 出厂检验项目：感官、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH、净含量和标签。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 检验项目为 6.1~6.7 规定的全部项目。

8.3.2.2 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) 原材料有较大变化时；
- 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) 国家食品质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

8.4 不合格项目分类

8.4.1 A类不合格：净含量、标签、感官要求、非糖固形物、酒精度、苯甲酸、铅限量、微生物限量。

8.4.2 B类不合格：氨基酸态氮、总酸、氧化钙、总糖、pH。

8.5 判定规则

8.5.1 若受检样品项目全部合格时，判整批样品为合格。

8.5.2 指标如有两项或两项以上不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍样品进行复检，以复验结果为准；若复验结果仍有一项 A 类不合格或两项 B 类不合格时，判整批产品为不合格。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

9.1.1 包装产品标签应按 GB 7718 和 GB 2758 规定执行，同时需要标注地理标志产品标志。产品名称与净含量应同时排在同一主要展示面。

9.1.2 包装箱上除应标明产品名称、制造者的名称和地址外，还应标出单位包装的净含量和总数量以及“小心轻放”、“怕湿”等警示标志。

9.1.3 在产品销售包装上应注明“过量饮酒有害健康”等警示语。

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合食品安全要求。包装容器应封装严密、无渗漏。

9.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求，封装、捆扎牢固。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的间隔材料。贮存温度宜保持在 5℃~35℃。

9.5 保质期

符合上述贮存条件的，保质期应不少于12个月，企业可根据自身技术水平具体标注。

附录 A
(资料性附录)
如皋黄酒地理标志产品保护范围图

A.1 如皋黄酒地理标志产品保护范围见图 A.1。

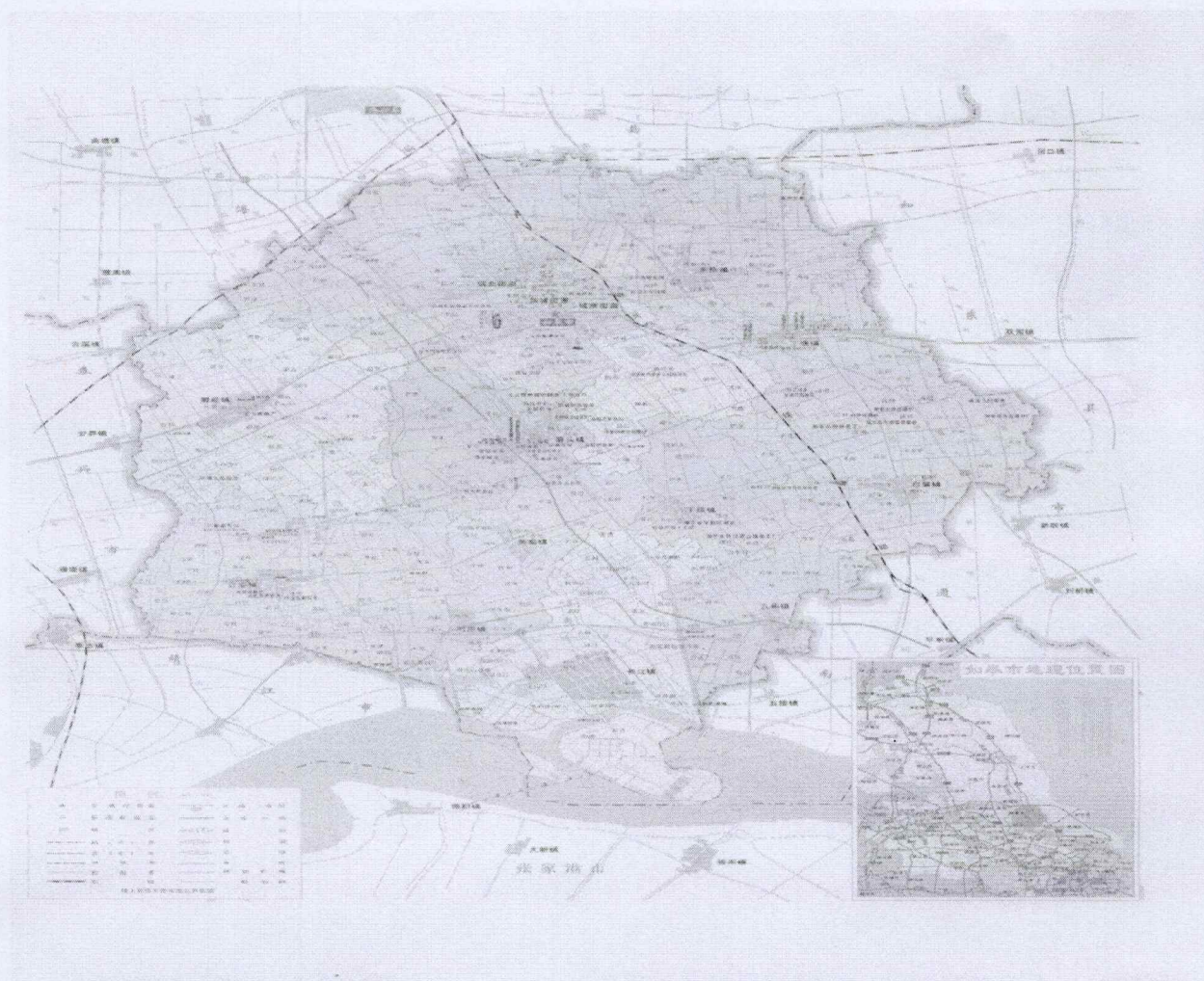


图 A.1 如皋黄酒地理标志产品保护范围图