ICS 67.160.10
X 62

DB61

陕　西　省　地　方　标　准

DB 61/T 1120—2017

地理标志产品　鄠邑黄酒

Product of geographical indicationð Huyi chinese rice wine

2017－12－12 发布　　2018－01－12 实施

陕西省质量技术监督局　　发 布

目　次

前　言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　地理标志产品保护范围 1
5　原辅料要求 2
6　传统工艺要求 2
7　产品分类 3
8　质量要求 3
9　试验方法 4
10　检验规则 4
11　标志、包装、运输和贮存 4
附录 A（规范性附录）　地理标志产品　鄠邑黄酒保护范围 6

前　言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》、GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》和GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》制定。

本标准由陕西省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：西安市产品质量监督检验院、西安市鄠邑区市场监督管理局、西安大口酒业有限公司。

本标准主要起草人：张耀武、吕岩、巩泽龙、李军、芦智远、韩建璋、鲁利平、张家林。

本标准由西安市产品质量监督检验院负责解释。

本标准首次发布。

联系信息如下：

单位：西安市产品质量监督检验院

电话：029-81771055

地址：西安市高新区科技六路198号

邮编：710065

地理标志产品　鄠邑黄酒

1　范围

本标准规定了鄠邑黄酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、原辅料要求、传统工艺要求、质量要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的鄠邑黄酒。

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 191　包装储运图示标志

GB 1351　小麦

GB 1354　大米

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 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 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　黄酒

JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 4259　浓香大曲

QB/T 4577　甜酒曲

《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年第75号令）

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鄠邑黄酒　Huyi chinese rice wine

以当年产糯米、鄠邑保护区内地表水和地下水为主要原料加酒曲，经糖化、发酵酿制的发酵酒。

4　地理标志产品保护范围

鄠邑黄酒地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围，见附录A。

5 原辅料要求

5.1 糯米

采用当年产糯米，支链淀粉含量≥95%，质量符合GB 1354的要求。

5.2 水

采用保护范围内太平峪、紫阁峪、高冠峪的地下水、地表水，且符合GB 5749要求。

5.3 酒曲

分为糖化曲和发酵曲。糖化曲应符合QB/T 4577的要求，发酵曲由保护范围内质量符合GB 1351的小麦在夏至后至处暑制成，质量符合QB/T 4259的要求。

6 传统工艺要求

6.1 制曲工艺

6.1.1 工艺流程

制坏成型→保温培菌→成曲。

6.1.2 工艺操作要点

6.1.2.1 制坏成型：将小麦轧成每颗 3 至 4 瓣，加水 20%混合均匀，放在曲模子内压实后切成约（25×25×5）cm^3方块。

6.1.2.2 保温培菌：控制温度 50℃~55℃后，适时降温通风，保温 40℃~45℃，约 6d~8d 后，回降至室温。

6.1.2.3 成曲：在室内阴凉通风处晾晒干燥，控制麦曲水分 15%以下，白或有灰白、黄菌丝，菌丝整齐，无霉烂夹心，无霉味或生腥味，应有麦曲特有的香气。

6.2 酿酒工艺

6.2.1 工艺流程

浸米→冲米→蒸米→晾米→落缸→发酵→压榨→煎酒→陈化→调制→过滤→灌装→灭菌。

6.2.2 工艺操作要点

6.2.2.1 浸米：糯米全部浸入水中，约时间 8h~15h，至手搓米粒即散。

6.2.2.2 冲米：用水冲米，至筐底流出的水无白液、澄清，沥干。

6.2.2.3 蒸米：将沥干的米放入蒸桶内，米面抹平，全部蒸透后，盖上桶再蒸 5min~10min，米粒无硬心即可。

6.2.2.4 晾米、落缸、发酵：将蒸好的米摊晾至适宜温度收起待用，落缸温度控制在 28℃~32℃；糖化发酵 36h 后，观察糖化情况；加发酵曲后 12h，品温发酵到 35℃以上时即可压盖，搅拌。

6.2.2.5 压榨、煎酒、陈化：将发酵后液固分离，在80℃~85℃，煎制10min~15min，入坛封口陈化1年以上。

6.2.2.6 调制、过滤、灌装、灭菌：酒液搅拌均匀，过滤后巴氏灭菌灌装。

7 产品分类

鄠邑黄酒按总糖含量分成三类：鄠邑半干黄酒，总糖含量15.1g/L~40.0g/L。鄠邑半甜黄酒，总糖含量40.0g/L~100.0g/L。鄠邑甜黄酒，总糖含量大于100.0g/L。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	鄠邑甜黄酒	鄠邑半甜黄酒	鄠邑半干黄酒
外观	棕褐或黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有少量聚集物	黄褐或橙黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有少量聚集物	橙黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有少量聚集物
香气	具有鄠邑黄酒特有的香气，醇香浓郁，无异香		
口味	鲜甜，醇厚，无异味	较甜，醇厚，无异味	微甜，醇厚，无异味
风格	酒体组分协调，具有鄠邑甜黄酒的独特风格	酒体组分协调，具有鄠邑半甜黄酒的独特风格	酒体组分协调，具有鄠邑半干型黄酒的独特风格

8.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		
	鄠邑甜黄酒	鄠邑半甜黄酒	鄠邑半干黄酒
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≥100.0	40.1~100.0	15.1~40.0
非糖固形物/(g/L)	≥20.0	≥20.0	≥20.0
酒精度(20℃)/%vol	≥12.0	≥10.0	≥13.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	4.0~8.0	4.0~8.0	4.5~7.5
氨基酸态氮/(g/L)	≥0.35	≥0.35	≥0.45
pH值/(25℃)	3.5~4.8	3.5~4.6	3.5~4.6
β—苯乙醇/(mg/L)	≥40	≥60	≥80
氧化钙/(g/L)	≤0.6		
注1：酒精度低于14%vol时，非糖固形物、氨基酸态氮，β—苯乙醇的值，按14%vol折算。 **注2**：对酒精度标签标示值与实测值差为±1.0%vol。			

8.3 安全要求

应符合GB 2758的规定。

8.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8.5 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

9 试验方法

9.1 感官、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH 值、b—苯乙醇和氧化钙按 GB/T 13662 规定执行。

9.2 净含量按 JJF 1070 中规定执行。

10 检验规则

10.1 批次及抽样

按照 GB/T 13662 的规定执行。

10.2 检验分类

10.2.1 出厂检验

10.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业质量检验部门按本标准规定检验，检验合格并签发质量合格证明的产品方可出厂。

10.2.1.2 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 值、净含量、氧化钙、标签。

10.2.2 型式检验

10.2.2.1 型式检验的项目为本标准质量要求的全部项目。

10.2.2.2 一般情况下，型式检验每年一次。有下列情况之一，亦应进行型式试验：

a) 原材料有较大变化时；
b) 关键工艺或设备发生更改时；
c) 正常生产的产品停产半年以上恢复生产时；
d) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
e) 国家质量监督部门按有关规定抽检时。

10.3 判定规则

检验项目中全部检验结果符合本标准规定，判该批产品为合格品。检验结果有一项或一项以上项目不符合本标准要求，可在该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，若复检结果合格，判该批产品合格；复检结果不合格，则判该批产品不合格。

11 标志、包装、运输和贮存

11.1 标志

11.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 2758 的规定，同时需标注产品类型。
11.1.2 对获得核准后的地理标志产品的生产企业，预包装产品标签上，应使用地理标志保护产品专用标志，并符合有关规定。运输图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
11.1.3 包装箱上还应表明产品名称、类型、酒精度、制造者的名称和地址、单位包装的净含量和总数量。

11.2 包装

11.2.1 包装材料应符合食品卫生要求。包装产品应封装严密、无渗漏。
11.2.2 包装箱应与所装内容物尺寸匹配，符合 GB/T 6543 的要求。
11.2.3 包装时应胶封结实，捆扎牢固。

11.3 运输

11.3.1 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。
11.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。
11.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

11.4 贮存

11.4.1 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。
11.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆方、日晒、雨淋、或靠近热源；包装箱底部应垫有 100㎜ 以上的间隔材料。
11.4.3 产品宜在 5℃~35℃贮存。

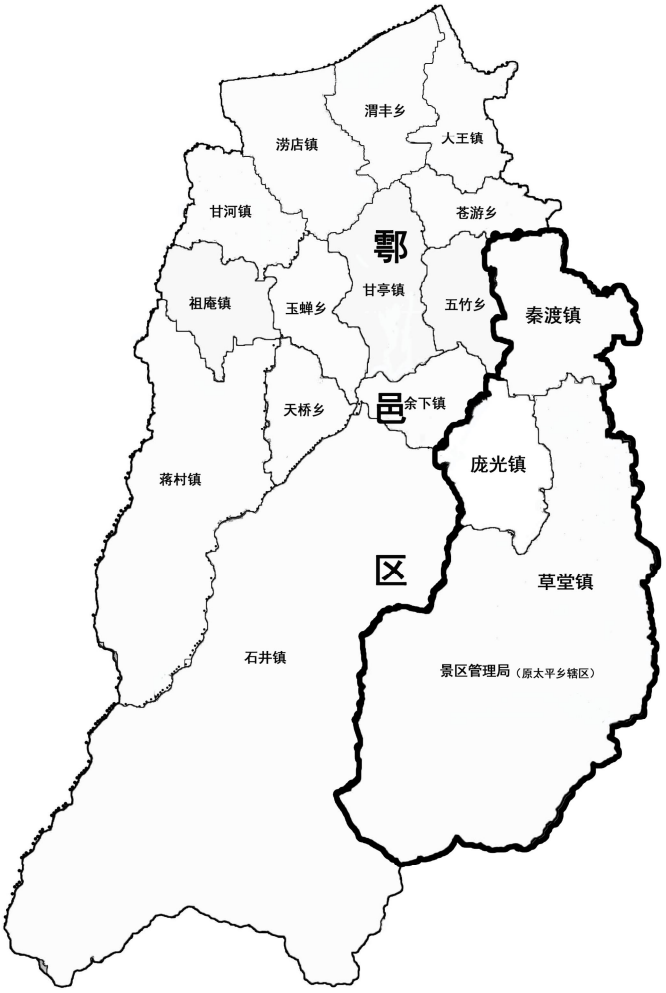
附 录 A
（规范性附录）
地理标志产品 鄠邑黄酒保护范围

A.1 鄠邑黄酒保护范围

鄠邑黄酒保护范围包括陕西省鄠邑区草堂镇、庞光镇、秦渡镇、景区管理局（部分区域）共4个镇（辖区）现辖行政区域。

A.2 鄠邑黄酒保护范围区域图

鄠邑黄酒地理标志保护区域图见图A.1。



图A.1 鄠邑黄酒地理标志保护区域图