

T/XMMX

孝感市麻糖米酒行业协会团体标准

T/XMMX XXX—2022

## 黄酒（孝感清米酒）

Yellow wine(Xiaogan rice wine)

（征求意见稿）

2022-XX-01 发布

2022-XX-01 实施

孝感市麻糖米酒行业协会 发布



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由孝感市麻糖米酒行业协会提出并归口。

本文件起草单位：湖北米婆婆生物科技股份有限公司、孝感麻糖米酒有限责任公司、湖北爽露爽食品股份有限公司、湖北生龙清米酒股份有限公司、孝感市宏龙麻糖米酒有限公司、孝感市冰娃饮品有限责任公司, 湖北标拓信息咨询有限责任公司。

本文件主要起草人：孙俊、叶文峰、肖端武、李火宇、余翔、余若凡、李子红、严志春、汪春莲。  
本文件属首次发布。



# 黄酒（孝感清米酒）

## 1 范围

本文件规定了黄酒（孝感清米酒）的术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于孝感区域黄酒（孝感清米酒）的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 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 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4-2016 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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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 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
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- QB/T 4577 甜酒曲
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

黄酒（孝感清米酒） yellow wine(xiaogan rice wine)

以水、孝感粳糯为主要原料，并添加或不添加辅料经酒曲、酵母等发酵加工而成的酒精度大于等于3.0%的发酵酒，又称清米酒、清汁米酒、糯米酒、米黄酒。

#### 4 技术要求

##### 4.1 基本要求

黄酒生产过程中不得添加任何非食品用原料，不得超范围使用食品添加剂。食品添加剂的品种和用量应符合GB 2760的相关规定。食品及原料中真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，食品及原料中污染物限量应符合GB 2762的规定，食品及原料中农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。  
 4.2.2 粳糯应符合 GB/T 1354 的要求。  
 4.2.3 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。  
 4.2.4 酵母应符合 GB 31639 的规定。  
 4.2.5 其他原辅料应符合相关国家、行业标准或生产企业有效的标准规定。

##### 4.3 感官指标

黄酒的感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
外观	淡黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	具有孝感清米酒特有的醇香，无异香
口味	醇厚，鲜甜爽口，无异味
风格	具有孝感清米酒特有的风格

##### 4.4 理化指标

黄酒的理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
酒精度 <sup>a</sup> （20℃）/%vol	≥3.0
总酸（以乳酸计）/g/L	2.0~10.0
pH	3.5~4.8
铅（以Pb计）/mg/kg	≤0.18

a:酒精度标签标示值与实测值允许误差为±1.0%vol。

##### 4.5 微生物指标

黄酒的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 <sup>a</sup> 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

注：样品的分析和处理按GB 4789.1执行。

#### 4.6 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4.7 卫生要求

黄酒生产加工的卫生要求应符合GB 14881、GB 12696的相关规定。

### 5 试验方法

#### 5.1 感官指标

开启两个最小包装单位的样品，各取50ml样品倒于200ml烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其形态、色泽、杂质。然后用味觉及嗅觉品尝、鉴别香气、口味和风格。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法检验。

##### 5.2.2 总酸

按GB/T 13662规定的方法检验。

##### 5.2.3 pH

按GB/T 13662规定的方法检验。

##### 5.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法检验。

#### 5.3 微生物指标

##### 5.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验。

##### 5.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法检验。

#### 5.4 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

### 6 检验规则

#### 6.1 检验分类

产品分出厂检验和型式检验。

#### 6.2 出厂检验

6.2.1 每批产品出厂前，应由生产厂质量检验部门逐批检验合格，随产品质量合格证明方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目为感官、酒精度、总酸、pH、净含量。

#### 6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年至少进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品投产或老产品转厂生产时；
- b) 当原辅料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上恢复生产时；

- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括要求中 4.3~4.6 规定的全部项目。

#### 6.4 组批

以同一班次、同一生产线生产的产品为一批。

#### 6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 6 个产品包装的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 10 个产品包装的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

#### 6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现 2 个指标以内的不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

### 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 7.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050、GB 2758 的规定；包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 7.2 包装

7.2.1 内包装材料、包装容器应清洁、无毒、无异味，产品内包装采用的陶瓷容器应符合 GB 4806.4 的规定；产品内包装采用的玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定；产品内包装采用的塑料及塑料内垫应符合 GB 4806.7 的规定；产品内包装采用的塑料与铝箔复合膜、袋应符合 GB/T 28118 的规定；产品内包装采用的金属制品及金属盖应符合 GB 4806.9 的规定。

7.2.2 产品的外包装采用的瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

#### 7.3 运输

产品运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

#### 7.5 保质期

在符合本文件规定的条件下，自生产之日起，产品保质期不低于 6 个月。



参 考 文 献

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