

ICS XXXXXX
CCS XX

团体标准

T/SXJP xxx—20xx

代替 T/SXJP xxx—xxxx

代州黍米黄酒

Dai County millet rice wine

(送审稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

山西省公用品牌建设联合会 发布

前 言

本文件参照 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山西省公用品牌建设联合会提出。

本文件由山西省公用品牌建设联合会“山西精品”团体标准建设工作委员会归口。

本文件起草单位：山西雁门山酒业有限公司、山西老高家酒业有限公司、山西冯氏酒业有限公司、山西农业大学。

本文件主要起草人：张伟、冯志强、高秀林、郝林、贾丽艳。

代州黍米黄酒

1 范围

本文件规定了代州黍米黄酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、包装、贮运和标志。

本文件适用于代州黍米黄酒生产、检验和销售。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 5835 干制红枣
- 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/T 10460 豌豆
- GB/T 10462 绿豆
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
- GB/T 11760 青稞
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及配制酒生产卫生规范
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 13356 黍米
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒（绍兴黄酒）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

代州黍米黄酒

在山西省行政区域范围内符合“山西精品”申报条件，以黍米、水为主要原料，以绿豆、红枣为辅料，以大麦、豌豆为原料制作的清香型低温大曲作为主要糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤煎酒（灭菌）、贮存、勾调等传统工艺加工而成的优质黍米黄酒。

4 分类

4.1 按含糖量分类

4.1.1 传统型半干黍米黄酒。

4.1.2 传统型半甜黍米黄酒。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 黍米应符合 GB 2715 和 GB/T 13356 的规定。

5.1.3 清香型低温大曲 是以优质大麦、豌豆为原料，按传统工艺自然发酵制成的糖化发酵剂，其贮存期不少于 4 个月。糖化力不小于 650 毫克葡萄糖/克曲·小时，水分小于 13.0%，液化力不小于 0.7 克淀粉/克曲·60℃·小时。

5.1.4 抑制发酵用白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 的规定。

5.1.5 绿豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。

5.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

5.1.7 豌豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10460 的规定。

5.1.8 大麦应符合 GB 2715 和 GB/T 11760 的规定。

5.2 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的标准要求。

5.3 感官指标

应符合表2的规定。

表 2 感官指标

项 目	类 型	要 求
外 观	传统型半干黍米黄酒	深黄色，清亮透明有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。
	传统型半甜黍米黄酒	
香 气	传统型半干黍米黄酒	具有本产品特有的浓郁醇香、无异香。
	传统型半甜黍米黄酒	
口 味	传统型半干黍米黄酒	具有传统型半干黍米黄酒特有的口味，醇厚、鲜爽、柔和、无异味、有黄米香味。
	传统型半甜黍米黄酒	具有传统型半甜黍米黄酒特有的口味，醇厚、鲜甜爽口、无异味、有黄米香味。
风 格	传统型半干黍米黄酒	酒体协调，具有本产品典型风格。
	传统型半甜黍米黄酒	

5.4 理化指标

应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	
	传统型半干黍米黄酒	传统型半甜黍米黄酒
酒精度(20℃)/(%vol)	≥	15.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	15.1~40.0	40.1~100.0
非糖固形物/（g/L）	≥	15.5
总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.0~8.0	4.0~8.0
氨基酸态氮(以氮计)/(g/L)	≥	0.18
挥发酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.40
pH 值（25℃）	3.5~4.6	
氧化钙/（g/L）	≤	0.8
苯甲酸及其钠盐(以苯甲酸计) ^a /(g/kg)	≤	0.05

^a 指代州黍米黄酒发酵及贮存过程中自然产生苯甲酸。

5.5 食品安全指标

应符合 GB 2758 的规定。

5.6 食品添加剂

使用本标准规定的代州传统型黍米黄酒产品，生产过程中不添加食品添加剂焦糖色和甜味剂，其他食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 13662规定的方法测定。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225规定的方法测定。

6.2.2 总糖、非糖固形物、总酸、氨基酸态氮、pH值、氧化钙

按 GB/T 13662规定的方法测定。

6.2.3 挥发酯

按 GB/T 17946规定的方法测定。

6.2.4 苯甲酸及其钠盐

按 GB 5009.28 规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

按 GB 2758 中的规定执行。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 抽样

7.1.1 同一批投料、同一条生产线、同一班次生产的同一品种、同一生产日期的产品为一批。

7.1.2 从成品库同批产品的不同部位随机抽取样品，每批产品的抽样基数不得少于 200 个最小独立包装，抽样数量为 12 个独立包装（总量不少于2000 mL）。将所抽样品分成两份，一份用于检验，一份留样备用。

7.2 判定规则

检验项目全部符合本文件规定，判定该批产品合格；检验结果如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样进行复检（微生物指标不合格不得复检），以复检结果为准，若复检后仍有不合格的，则判定该批产品不合格。

8 包装、贮运和标志

8.1 包装

8.1.1 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。

8.1.2 包装箱应符合GB/T 6543要求，封装、捆扎牢固。

8.2 贮运

8.2.1 贮存

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混贮。应贮存在阴凉、干燥、通风、无污染的食品专用库中，需离墙离地存放，不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

8.2.2 运输

运输工具应清洁、卫生。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

8.3 标志

8.3.1 包装储存图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.3.2 产品标签标示应符合GB 7718和GB 2758的规定，并标示含糖量。

8.3.3 应按规定使用“山西精品”公用品牌标志。

山西省公用品牌建设联合会

团体标准

标准名称

T/SXJP ×××—20××

※

山西省公用品牌建设联合会编印

山西省太原市府西街 29 号（030002）

电话：0351- 7998599

网址：<http://www.shanxijingpin.org.cn/>

邮箱：sxjp_bzb@163.com

版权专有 侵权必究