

# 团 体 标 准

T/CNFIA -

---

## 干纯（低糖）黄酒

Ganchun (ditang) huangjiu

（征求意见稿）

xx-xx-xx 发布

xx-xx-xx 实施

---

中国食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	3
2 规范性引用文件 .....	3
3 术语和定义 .....	1
4 技术要求 .....	2
5 检验方法 .....	3
6 检验规则 .....	4
7 标签、包装、运输和贮存 .....	5

## 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。

本文件由中国食品工业协会提出并归口。

请注意：本文件某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件起草单位：会稽山绍兴酒股份有限公司、中国食品协会黄酒委员会、江南大学、中粮孔乙己酒业有限公司。

本文件主要起草人：傅祖康、俞关松、孙国昌、何权、叶芙蓉、胡梦莎、梁晋鄂、毛健、金建江。

# 干纯（低糖）黄酒

## 1 范围

本文件规定了干纯（低糖）黄酒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于干纯（低糖）黄酒的生产、检验与销售。

## 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/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 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 5009.223	食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
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
NYT 4355	农产品及其制品中嘌呤的测定高效液相色谱法
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令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3 术语和定义

干纯黄酒 ganchun huangjiu

低糖黄酒 ditang huangjiu

以水、糯米、小麦为主要原料，经蒸煮、加酒曲糖化、发酵、压榨、添加或不添加焦糖色、煎酒、贮存、勾调、过滤、加工而成的低糖发酵酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料质量要求

#### 4.1.1 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 标准的相关要求。

#### 4.1.2 糯米

应符合 GB/T 1354 粳糯米一级标准要求。

#### 4.1.3 小麦

应采用优质红皮软质小麦为原料，品质应符合 GB 1351 标准规定要求。

#### 4.1.4 焦糖色

应符合 GB 1886.64 标准规定要求。

### 4.2 感官要求

干纯（低糖）黄酒感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	纯色橙黄，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。
香 气	具有杏仁、花香、药草的馥郁芳香，醇香优雅，无异香、异气
口 味	柔顺、干爽、清怡，无异味。
风 格	酒体协调，具有干爽黄酒的典型风格。

### 4.3 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
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	≦ 13.0
酒精度（20℃）/(%vol)	≧ 16.0
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.0~6.0
非糖固形物/(g/L)	≧ 14.0
氨基酸态氮/(g/L)	≧ 0.35
pH值（25℃）	3.5~4.6
氧化钙/(g/L)	≦ 0.2
嘌呤/(mg/100g)	≦ 50

氨基甲酸乙酯/ (mg/L)	≤	0.4
苯甲酸 <sup>a</sup> / (g/ kg)	≤	0.05
苯甲酸：指干纯（低糖）黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

#### 4.4 食品安全指标

应符合 GB 2758 标准要求。

#### 4.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 标准要求。

#### 4.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 4.7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 标准的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官要求

按 GB/T 13662 中的 6.1 条规定的方法判定。

#### 5.2 理化指标

##### 5.2.1 总糖

按 GB/T 13662 中的 6.2 条规定的方法测定。

##### 5.2.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

##### 5.2.3 总酸、氨基酸态氮

按 GB/T 13662 中的 6.5 条规定的方法测定。

##### 5.2.4 非糖固形物

按 GB/T 13662 中的 6.3 条规定的方法测定。

##### 5.2.5 pH

按 GB/T 13662 中的 6.4 条规定的方法测定。

##### 5.2.6 氧化钙

按 GB/T 13662 中的 6.6 条规定的方法测定。

## 5.2.7 嘌呤

按 NYT 4355 规定的方法测定。

## 5.2.8 氨基甲酸乙酯

按 GB 5009.223 规定的方法测定。

## 5.2.9 苯甲酸

按 GB 5009.28 规定的方法测定

## 5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

## 6 检验规则

## 6.1 组批

由同一日期、同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种产品为一批。

## 6.2 抽样

## 6.4.1 抽样方法

在生产线的终端或成品仓库中随机抽取。

## 6.4.2 抽样数量

按表 4 中抽样表抽取样品，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存，保留 3 个月备查。

表 4 抽样表

样本批量范围/桶、袋、瓶或坛	样品数量/桶、袋、瓶或坛
≤1200	6
1201~35 000	9
≥35 001	12

## 6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，应进行逐批检验，检验合格的产品方可出厂。

6.3.2 检验项目：标签、净含量、感官、酒精度、总糖、总酸、非糖固形物、氨基酸态氮、pH。

## 6.4 型式检验

6.4.1 正常生产的产品，应半年进行一次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 长期停产，恢复生产时；
- c) 正式生产中，原料、加工工艺或生产条件有较大变化，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；

- e) 国家市场监督管理总局提出要求时；
- f) 对质量有争议，提出仲裁时。

6.4.2 检验项目为本标准 4.2~4.6 中规定的全部项目。

## 6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

6.5.2 出厂检验项目中有一项不符合本标准，应加倍抽样复检。复检后如仍不符合本标准，判为不合格品。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签

7.1.1 产品标签应符合 GB 2758、GB 7718 的规定；

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全要求和有关标准。

7.2.2 外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 要求。

### 7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；

7.3.2 运输过程避免碰撞、振荡及日晒雨淋；

7.3.3 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

### 7.4 贮存

7.4.1 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。

7.4.2 产品宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；接触地面的包装箱底部应垫有 100mm 以上的间隔材料。

7.4.3 产品宜在 5℃~35℃贮存。