

# 团体标准

T/HZJLJY 001—2024

地理标志产品 练市黄酒

2024 - 04 - 18 发布

2024 - 05 - 18 实施

湖州市酒类技术研究会 发布

## 前 言

本文件按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》及《地理标志产品保护办法》、GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》的规定起草。

本文件附录A为规范性附录。

本文件由湖州市酒类技术研究会提出并归口。

本文件起草单位：浙江练市酒业有限公司、中企智赢科技（北京）有限公司、成都京蓉智成科技服务有限公司。

本文件主要起草人：曹子祥、曹立丰、李莹、高妍、陈国琴、常耀文、李雪波、李汉超、李心仪。

本文件为首次发布。

# 地理标志产品 练市黄酒

## 1 范围

本文件确立了练市黄酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、生产技术、质量要求和检验方法、检验规则及标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家知识产权局根据《地理标志产品保护办法》批准实施保护的练市黄酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范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 1351 小麦

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 13662 黄酒

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 13662界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 练市黄酒

指原产于浙江省湖州市境内，按照特定的练市黄酒生产技术规程进行生产，且符合食品安全质量国家标准的黄酒产品。

## 4 地理标志产品保护范围

练市黄酒的地理标志产品保护范围限于国家知识产权主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，分布区域为东经 $119^{\circ} 14'$  ~  $120^{\circ} 29'$ 、北纬 $30^{\circ} 22'$  ~  $31^{\circ} 11'$ 的浙江省湖州市现辖行政区域，总面积为 $5\ 820\ \text{km}^2$ （具体范围见本文件附录A）。

## 5 产品分类

### 5.1 按产品风格分为以下三个种类：

a) 传统型黄酒；

- b) 清爽型黄酒;
- c) 特型黄酒。

## 5.2 按生产工艺及含糖量分为以下四个种类:

- a) 干黄酒: 如元红酒;
- b) 半干黄酒: 如加饭酒、花雕;
- c) 半甜黄酒: 如善酿酒;
- d) 甜黄酒: 如香雪酒、醇香酒。

## 6 要求

### 6.1 原辅料

#### 6.1.1 糯米、粳米

在保护范围内生产,符合GB/T 1354规定的精白糯米或粳米。

#### 6.1.2 生产加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 6.1.3 小麦

应符合GB 1351的规定。

#### 6.1.4 其他原辅料

6.1.4.1 应符合相应的食品标准和规定,不使用非食品原料或辅料。

6.1.4.2 特型黄酒生产添加的中药材物质应是符合国家规定的,按照传统既是食品又是中药材的物质。

### 6.2 生产工艺

#### 6.2.1 制曲

##### 6.2.1.1 工艺

将制曲用小麦过筛、轧碎后加入清水迅速拌匀,压实成型,保温堆放至曲块水份大量蒸发、表面菌丝大量繁殖时自然通风干燥,入库待用。

##### 6.2.1.2 质量要求

符合表1要求。

表1 练市黄酒麦曲质量要求

项目	指标	检验方法
性状	曲块坚韧而疏松,无霉烂夹心,曲块表面和内部的白色菌丝茂密均匀	在自然光下目视、鼻嗅
气味	有正常的曲香,无霉味、生腥味	
水分含量, %	14.0~16.0	GB 5009.3

#### 6.2.2 酿造

练市黄酒酿造工艺如图1所示。

浸米 → 蒸煮 → 加曲 → 糖化 → 发酵 → 压榨勾兑 → 过滤 → 杀菌 → 灌装 → 陈酿

图1 练市黄酒酿造工艺图

## 6.3 卫生要求

应符合GB 12696的规定。

## 6.4 产品质量要求及检验方法

## 6.4.1 感官要求

## 6.4.1.1 练市黄酒（传统型）

练市黄酒（传统型）感官要求符合表2的规定。

表2 练市黄酒（传统型）感官要求

项目	类型	指标		
		优级	一级	二级
外观	干黄酒	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		
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
	甜黄酒			
香气	干黄酒	具有本类型练市黄酒特有的浓郁，醇香，无异香	具有本类型练市黄酒特有的较浓郁醇香，无异香	具有本类型练市黄酒特有的醇香，无异味
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
	甜黄酒			
口味	干黄酒	醇和，爽口，无异味	醇和，较爽口，无异味	尚醇和，爽口，无异味
	半干黄酒	醇厚，柔和鲜爽，无异味	醇厚，较柔和鲜爽，无异味	尚醇厚鲜爽，无异味
	半甜黄酒	醇厚，鲜甜爽口，无异味	醇厚，较鲜甜爽口，无异味	醇厚，尚鲜甜爽口，无异味
	甜黄酒	鲜甜，醇厚，无异味	鲜甜，较醇厚，无异味	鲜甜，尚醇厚，无异味
风格	干黄酒	酒体协调，具有本类型练市黄酒的典型风格	酒体较协调，具有本类型练市黄酒的典型风格	酒体尚协调，具有本类型练市黄酒的典型风格
	半干黄酒			
	半甜黄酒			
	甜黄酒			

## 6.4.1.2 练市黄酒（清爽型）

练市黄酒（清爽型）感官要求符合表3的规定。

表3 练市黄酒（清爽型）感官要求

项目	类型	指标	
		一级	二级
外观	干黄酒	淡黄色至黄褐色、清亮透明，有光泽，允许瓶(坛)底有微量聚集物	
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
香气	干黄酒	具有本类型练市黄酒特有的清雅醇香，无异香	
	半干黄酒		

	半甜黄酒		
口味	干黄酒	柔净醇和, 清爽, 无异味	柔净醇和, 较清爽, 无异味
	半干黄酒	柔和, 鲜爽, 无异味	柔和, 较鲜爽, 无异味
	半甜黄酒	柔和, 鲜甜, 清爽, 无异味	柔和, 鲜甜, 较清爽, 无异味
风格	干黄酒	酒体协调, 具有本类型练市黄酒的典型风格	酒体较协调, 具有本类型练市黄酒的典型风格
	半干黄酒		
	半甜黄酒		

#### 6.4.1.3 练市黄酒（特型）

练市黄酒（特型）感官要求应本文件表2或表3的规定。

#### 6.4.2 检验方法

按照GB/T 13662的规定执行。

#### 6.4.2 理化指标及检验方法

##### 6.4.2.1 练市黄酒（传统型干黄酒）

练市黄酒（传统型干黄酒）理化指标及检验方法符合表4的规定。

表4 练市黄酒（传统型干黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标			检验方法
		优级	一级	二级	
酒精度 (20℃), %vol	≥	8.0 <sup>a</sup>			GB 5009.225
总酸 (以乳酸计), g/L		3.0~7.0			GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤	15.0			
非糖固形物, g/L	≥	14.0	11.5	9.5	
氨基酸态氮, g/L	≥	0.35	0.25	0.10	
pH值		3.5~4.6			
氧化钙, g/L	≤	1.0			
苯甲酸 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05			GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。					

##### 6.4.2.2 练市黄酒（传统型半干黄酒）

练市黄酒（传统型半干黄酒）理化指标及检验方法符合表5的规定。

表5 练市黄酒（传统型半干黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标			检验方法
		优级	一级	二级	
酒精度 (20℃), %vol	≥	8.0 <sup>a</sup>			GB 5009.225
总酸 (以乳酸计), g/L		3.0~7.5			GB/T 13662

总糖（以葡萄糖计），g/L		15.1~40.0			
非糖固形物，g/L	≥	18.5	16.0	13.0	
氨基酸态氮，g/L	≥	0.40	0.35	0.30	
pH值		3.5~4.6			
氧化钙，g/L	≤	1.0			
苯甲酸 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05			GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。					

#### 6.4.2.3 练市黄酒（传统型半甜黄酒）

练市黄酒（传统型半甜黄酒）理化指标及检验方法符合表6的规定。

表6 练市黄酒（传统型半甜黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标			检验方法
		优级	一级	二级	
酒精度（20℃），%vol	≥	8.0 <sup>a</sup>			GB 5009.225
总酸（以乳酸计），g/L		4.0~8.0			GB/T 13662
总糖（以葡萄糖计），g/L		40.1~100.0			
非糖固形物，g/L	≥	18.5	16.0	13.0	
氨基酸态氮，g/L	≥	0.35	0.30	0.20	
pH值		3.5~4.6			
氧化钙，g/L	≤	1.0			
苯甲酸 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05			GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。					

#### 6.4.2.4 练市黄酒（传统型甜黄酒）

练市黄酒（传统型甜黄酒）理化指标及检验方法符合表6的规定。

表7 练市黄酒（传统型甜黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标			检验方法
		优级	一级	二级	
酒精度（20℃），%vol	≥	8.0 <sup>a</sup>			GB 5009.225
总酸（以乳酸计），g/L		4.0~8.0			GB/T 13662
总糖（以葡萄糖计），g/L	>	100.0			GB/T 13662
非糖固形物，g/L	≥	16.5	14.0	13.0	
氨基酸态氮，g/L	≥	0.30	0.25	0.20	
pH值		3.5~4.8			
氧化钙，g/L	≤	1.0			

苯甲酸 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05	GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。			

#### 6.4.2.5 练市黄酒（清爽型干黄酒）

练市黄酒（清爽型干黄酒）理化指标及检验方法符合表7的规定。

表8 练市黄酒（清爽型干黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
酒精度(20℃), %vol	≥	6.0°		GB 5009.225
总酸(以乳酸计), g/L		2.5~7.0		GB/T 13662
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤	15.0		
非糖固形物, g/L	≥	5.0		
氨基酸态氮, g/L	≥	0.2	0.16	
pH值		3.5~4.6		
氧化钙, g/L	≤	0.5		
苯甲酸 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05		GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。				

#### 6.4.2.6 练市黄酒（清爽型半干黄酒）

练市黄酒（清爽型半干黄酒）理化指标及检验方法符合表8的规定。

表9 练市黄酒（清爽型半干黄酒）理化指标及检验方法

项目		指标		检验方法
		一级	二级	
酒精度(20℃), %vol	≥	6.0°		GB 5009.225
总酸(以乳酸计), g/L		2.5~7.0		GB/T 13662
总糖(以葡萄糖计), g/L	≤	15.1~40.0		
非糖固形物, g/L	≥	10.5	8.5	
氨基酸态氮, g/L	≥	0.3	0.2	GB/T 13662
pH值		3.5~4.6		
氧化钙, g/L	≤	0.5		
苯甲酸 <sup>b</sup> , g/kg	≤	0.05		GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。				

#### 6.4.2.7 练市黄酒（清爽型半甜黄酒）

练市黄酒（清爽型半甜黄酒）理化指标及检验方法符合表9的规定。

表 10 练市黄酒（清爽型半甜黄酒）理化指标及检验方法

项目	指标		检验方法	
	一级	二级		
酒精度（20℃），%vol	≥	6.0 <sup>a</sup>	GB 5009.225	
总酸（以乳酸计），g/L		3.8~8.0	GB/T 13662	
总糖（以葡萄糖计），g/L		40.1~100.0		
非糖固形物，g/L	≥	7.0		5.5
氨基酸态氮，g/L	≥	0.25		0.20
pH值		3.5~4.6		
氧化钙，g/L	≤	0.5		
苯甲酸 <sup>b</sup> ，g/kg	≤	0.05		GB 5009.28
<sup>a</sup> 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允许差为 ±1.0%vol。 <sup>b</sup> 指黄酒发酵及贮存过程中自然发生的苯甲酸。				

#### 6.4.2.8 练市黄酒（特型）

应符合相应的产品标准，其标准中各项指标的设定不低于本文件6.4.2.1~6.4.2.7中相应产品类型的最低级别要求。

#### 6.4.3 卫生指标及检验方法

练市黄酒卫生指标及检验方法符合GB 2758的规定。

#### 6.4.4 食品添加剂及检验方法

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6.4.5 净含量

应符合《定量包装计量监督管理办法》的规定，并按JJF 1070的规定进行检测。

### 7 检验规则

#### 7.1 组批

同一生产日期生产的，相同原材料，相同配方、工艺生产的产品为一批。

#### 7.2 抽样

按照GB/T 13662的规定执行。

#### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应经检验合格并附合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验应包含感观要求、酒精度、总酸、总糖、非糖固形物、氨基酸态氮、pH值、净含量和标签。

#### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验每年进行一次，检验项目为本文件所规定的全部项目。

7.4.2 有下列情况之一是，亦进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

## 7.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判该批产品不合格，其他指标有任一项不合格时，可从留样进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 产品标签、标识应符合 GB/T 13662 以及《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

### 8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，不与有毒、有害的物品混装、混运。

8.3.2 运输时应防止日晒雨淋，装卸时应轻搬轻放，不可抛掷、重压和挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 应贮存于清洁卫生、阴凉、干燥、通风，并有防尘、防蝇、防鼠措施的仓库内，不与有毒、有害、易污染的物品混贮。

8.4.2 堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

8.4.3 产品宜在 5℃~35℃ 的环境贮存。

附录 A  
(规范性)  
练市黄酒地理标志产品保护范围图

图 A.1 给出了练市黄酒地理标志产品保护范围。



图A.1 练市黄酒地理标志产品保护范围图

 保护区域

注：练市黄酒地理标志产品保护范围为浙江省湖州市现辖行政区域，总面积为5820平方公里。

### 参 考 文 献

- [1] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令〔2023〕第70号）
  - [2] 《地理标志产品保护办法》（国家知识产权局〔2024〕第80号令）
  - [3] 《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局〔2020〕第354号公告）
- 

全国团体标准信息平台