

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0076—2023

江西绿色生态 发酵米酒

Jiangxi Green Ecology—Fermentation roce wine



2023 - 12 - 28 发布

2024 - 01 - 04 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品类型 2

5 基本要求 2

6 评价要求 3

7 品牌互认 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：江西翠微三甲酒业有限公司、吉水县龙城酒厂、江西帝缘食品有限公司、方圆标志认证集团江西有限公司。

本文件主要起草人：彭海军、彭琳、彭宇飞、许展荣、王荣生。

引 言

“江西绿色生态 发酵米酒”指标水平说明：

- 本文件规定污染物限量“铅（以 Pb 计） ≤ 0.16 mg/kg”严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“酒类（白酒、黄酒除外）”项下“铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg”的要求，其它安全卫生指标与 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 NY/T 1885《绿色食品 米酒》指标水平保持一致；
- 本文件中感官要求与 NY/T 1885《绿色食品 米酒》指标水平保持一致；
- 本文件中理化指标要求与 NY/T 1885《绿色食品 米酒》指标水平保持一致。

江西绿色生态 发酵米酒

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 发酵米酒”的术语和定义、基本要求、评价要求和品牌互认。

本文件适用于发酵米酒产品申请“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证。“江西绿色生态 发酵米酒”产品的质量检测可参照本文件执行。

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，标注日期的引用文件，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 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- 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 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- 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 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16297 大气污染物综合排放标准
GB 18599 一般工业固体废物贮存和填埋污染控制标准
GB/T 19001 质量管理体系 要求
GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南
GB/T 24256 产品生态设计通则
GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 32161 生态设计产品评价通则
GB/T 33635 绿色制造 制造企业绿色供应链管理 导则
GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
NY/T 419 绿色食品 稻米
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
NY/T 1885 绿色食品 米酒
QB/T 4577 甜酒曲
DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

DB36/T 1138界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发酵米酒 Fermentation rice wine

以大米、糯米、红米、黑米等粮食及水为主要原料，甜酒曲为发酵剂，选择性添加发酵酒可用的食品添加剂，经蒸煮、加甜酒曲、糖化、发酵、杀菌等工艺制成的发酵米酒。

3.2

江西绿色生态 发酵米酒 Jiangxi Green Ecology—Fermentation rice wine

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的发酵米酒产品。

4 产品类型

按照NY/T 1885规定，按照酒糟的形态分类：

- 糟米型发酵米酒：所含的酒糟为米粒状糟米的米酒；
- 均质型发酵米酒：经胶磨和均质处理后，呈糊状均质的米酒；
- 清汁型发酵米酒：经过滤去除酒糟后的米酒。

5 基本要求

5.1 主体资格

5.1.1 企业应具备食品生产的行政许可，宜按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、GB/T 27341、GB/T 45001 的要求，建立并实施相应的管理体系。

5.1.2 企业近三年未发生食品安全事故、安全生产事故或重大环境污染事故。

5.2 原辅料要求

5.2.1 大米、糯米、红米、黑米等粮食原料应符合 GB 2715 的规定，宜符合 NY/T 419 的规定。

5.2.2 酿造用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2.3 甜酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

5.2.4 其他原、辅料应符合相应食品标准和有关规定。

5.3 生产加工管理

5.3.1 米酒生产及加工过程应符合 GB 14881、GB 12696 的规定。

5.3.2 应建立质量追溯系统，记录从原材料、生产、加工、贮存、运输等全过程的关键信息。

5.4 产品质量

5.4.1 产品感官要求应符合 NY/T 1885 中表 1 的要求。

5.4.2 产品理化指标应符合 NY/T 1885 中表 2 的要求。

5.5 标签、标志、包装、贮存和运输

5.5.1 包装材料和容器应符合 GB 4806.4、GB 4806.5 和 GB 4806.7 的要求。外包装箱内不应过度使用隔板。

5.5.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的要求。

5.5.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的要求。标签应明确产品类型，符合 GB 7718、GB 2758、GB 28050 的要求。

5.5.4 贮存与运输应符合 NY/T 1056 的规定。

6 评价要求

6.1 “江西绿色生态 发酵米酒”产品评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 中规定的资源节约属性指标、环境保护属性指标、生态协同属性指标和质量引领属性指标。二级指标是一级指标的具体化。“江西绿色生态 发酵米酒”的评价指标、要求、评价方式或方法等内容见表 1。

表 1 “江西绿色生态 发酵米酒”评价指标要求

序号	一级指标	二级指标		评价方式/方法
1	资源节约	能源利用	采用先进生产技术，节约水、电等能源资源和人力成本，提高生产效率。	查看制度文件、使用记录、生产记录、采购凭证，实地走访
2			按照GB/T 32161要求引进并采用先进的设计理念、工艺或设备，提高原材料利用率、成品率和回收利用率。	
3			按照GB/T 33635要求对原料采购、储存、运输环节做好防护，减少原材料损失，产生的废弃物应进行资源化回收或循环利用。	查看包装材料、采购凭证和相关检测报告

表1 “江西绿色生态 发酵米酒”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标				评价方式/方法	
4	资源节约	包装节约	应保证在产品质量安全的前提下实行包装减量化，符合 GB 23350 要求，包装材料应符合 NY/T 658 的要求。			查看包装材料、采购凭证和相关检测报告	
5	环境保护	总量控制	企业的污染物总量控制，应符合国家和地方规定的污染物排放总量的控制指标。			查看环境监测报告，排放限值以当地环境部门批复为准	
6		水污染物排放	污水排放应符合GB 8978及当地污水处理厂接管标准的规定和相关法律法规要求。				
7		大气污染物排放	废气排放应符合GB 16297的规定和相关法律法规要求。				
8		噪声排放	厂界环境噪声应符合GB 12348的规定和相关法律法规要求。				
9		固体废物排放	企业所产生固体废物应符合 GB 18599 要求，建设有固废分类收集和临时贮存设施，并交由有资质的第三方处置生产垃圾分类处理，干湿分离，防止二次污染。				
10	生态协同	生态设计	设计生产工艺路线时，应以生态环境的负面影响最小作为基本原则，应符合 GB/T 24256和GB/T 32161的要求。			查看自评报告或第三方评价报告	
11		绿色供应链管理	企业应按照 GB/T 33635 的要求，推行绿色供应链管理，带动供应链上下游企业持续提高资源能源利用效率，改进环境绩效，实现绿色发展。			现场查看工艺路线、加工过程、供应商评价及原材料检测报告	
12	质量引领	感官要求	项目	类型			查看检测报告
13				糟米型	均质型	清汁型	
14			形态	具有相当含量固形物(米粒状糟米、辅料等)的固液混合体	均匀一致的乳浊浓稠状流质	无明显可见固形物的乳浊状或透明至半透明液体，允许有微量聚集物	NY/T 1885
15			色泽	具有大米、糯米、红米、黑米等粮食米为主要原料发酵制成米酒相符的色泽或具有与添加辅料相符的色泽			
16			气味	具有米酒特有的清香气味，无异味			
17			滋味	味感柔和，酸甜可口			
18			杂质	无肉眼可见的外来异物和杂质			
19		理化指标	检测项目	类型			查看检测报告
20				糟米型	均质型	清汁型	
21			固形物，g/100g	≥10.0	—	—	GB/T 10786
22			还原糖（以葡萄糖计），g/100g	≥2.5	≥2.5	≥0.8	GB 5009.7
23			蛋白质，g/100g	≥0.2	≥0.2	≥0.06	GB 5009.5
24			总酸（以乳酸计），g/100g	0.05~1.0			GB 12456
25			酒精度，%vol	>0.5			GB 5009.225

表1 “江西绿色生态 发酵米酒”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标						评价方式/方法	
26	质量引领	污染物 限量	检测项目	单位		标准值		查看检测报告	
27			苯甲酸 ^a	g/kg		不得添加		GB 5009. 28	
28			无机砷(以 As 计)	mg/kg		≤0. 15		GB 5009. 11	
29			镉（以 Cd 计）	mg/kg		≤0. 20		GB 5009. 15	
30			铅（以 Pb 计）	mg/kg		≤0. 16		GB 5009. 12	
31		微生物 限量	检测项目	采样方案及限量（以CFU/mL表示）				查看自测报告或第三 方检测报告	
32				n	c	m	M		
33			沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB/T 4789. 25	
34			金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	—	GB/T 4789. 25	
35			菌落总数	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789. 2	
36			大肠菌群	5	2	1	10	GB 4789. 3	
37		食品添加剂	食品添加剂使用应符合 GB 2760中发酵酒的要求。						相应的检验方法
38		净含量	符合定量包装商品净含量计量检验规则。						查看产品标签、实测

^a：指米酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

^a: 指米酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

6.2 符合第4章基本要求和表1评价指标且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，授予“江西绿色生态”品牌认证证书和标志。

6.3 品牌评价相关方应持续对资源节约、环境保护、生态协同、质量引领属性的二级指标进行细化，且细化的指标应遵循先进性、合理性、科学性和适用性原则。

7 品牌互认

7.1 通过“赣鄱正品”等区域品牌认定的发酵米酒产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重证书和标志。

7.2 已获得绿色食品、有机产品或地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的发酵米酒产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

7.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌和标志的发酵米酒产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，并且接受双方品牌和标志监督管理的有关规定。