

团 体 标 准

T/MZIS 011—2025

梅州娘酒

Meizhou niang jiu

2025-03-05 发布

2025-04-07 实施

梅州市标准化协会 发布

目 次

梅州娘酒 Meizhou niang jiu.....	1
前 言.....	1
梅州娘酒.....	1
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
3.1 梅州娘酒 meizhou niangjiu.....	1
3.2 聚集物 aggregate.....	1
4 产品分类.....	2
5 技术要求.....	2
5.1 原辅料要求.....	2
5.2 感官要求和理化要求.....	3
5.3 食品安全指标.....	4
5.4 净含量.....	4
6 生产加工过程的卫生要.....	4
7 检验规则.....	4
7.1 原辅料入库检验.....	4
7.2 组批.....	4
7.3 抽样.....	4
7.4 产品检验分类.....	4
7.4.1 出厂检验.....	4
7.4.1.1 基本要求.....	4
7.4.1.2 出厂检验项目.....	4
7.4.1.3 出厂检验的判定规则.....	4
7.4.2 型式检验.....	4
7.4.2.1 基本要求.....	4
7.4.2.2 型式检验项目.....	4
7.4.2.3 型式检验判定规则.....	4
8 标签、标志、包装、运输、贮存.....	5
8.1 标签.....	5
8.2 标志.....	5
8.3 包装、运输、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》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由梅州市酒类行业协会提出。

本文件由梅州市标准化协会归口。

本文件起草单位：梅州市食品药品监督检验所、广东嘉应检测中心有限公司、广东长乐烧酒业股份有限公司、广东珍珠红酒业有限公司、广东一线天酒业有限公司、梅州市客家天地酒业有限公司、广东梅岭泉生态食品有限公司、梅州市龙轩实业有限公司、广东三河坝酒股份有限公司、广东禾米香酿酒有限公司、梅州市湖艺家酒业有限公司、梅州市佳和酒道会馆。

本文件主要起草人：何欢欢、蔡智涛、魏锋、陈育新、吴国志、杨苏楠、陈安安、张翼飞、刘慈雄、姚金喜、黄淑辉、李艳葵、张正华、刘远传、陈荣芳、钟素华、黄育凌。

本文件于 2025 年 03 月 05 日首次发布。

梅州娘酒

1 范围

本文件规定了梅州娘酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于在广东省梅州市现辖行政区域内，以糯米为主要原料，以小曲为主要糖化发酵剂或同等效果的发酵剂，经浸米、蒸煮、糖化发酵、压榨过滤、火炙、贮存陈酿等工艺酿制而成的梅州娘酒。

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- 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 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 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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB/T 13662 黄酒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号 食品标识管理规定

3 术语和定义

3.1 梅州娘酒

在广东省梅州市现辖行政区域内，以糯米为主要原料，以小曲为主要糖化发酵剂或同等效果的发酵剂，经浸米、蒸煮、糖化发酵、压榨过滤、火炙、贮存陈酿等工艺酿制而成的发酵酒。其中，火炙是梅州娘酒独特的酿造工艺环节。

3.2 聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

4 产品分类

按总糖含量分类。

——半干型：15.1g/L<总糖≤40.0g/L

——半甜型：40.1g/L<总糖≤100.0g/L

——甜型：总糖>100g/L

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 糯米：应选用广东东北部、福建南部、湖南南部、江西南部种植生产的糯米，淀粉含量≥70%，水分含量≤14%，并符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

5.1.2 酿造用水：使用饮用水或保护区内的地下水，水质 pH 值符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 糖化发酵剂：采用产地范围内生产的小曲或同等效发酵剂。

5.1.4 其他原辅料：还应符合相关国家标准和有关规定。

5.2 感官要求和理化要求

应符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 梅州娘酒感官要求

分类	项目		优级	一级	检验方法
感官要求	外观（所有类型）		橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	GB/T 13662
	香气	半干型	醇香清雅，无异香	醇香清雅，无异香	
		半甜型	甜香陈香浓郁、无异香	甜香，无异香	
		甜型	甜香陈香浓郁、无异香	甜香，无异香	
	口味	半干型	醇和甘顺、柔净清爽	醇和甘顺、无异味	
		半甜型	醇厚鲜甜，爽口，无异味	醇厚鲜甜，无异味	
		甜型	醇厚甜润、丰满，无异味	醇厚甜润、无异味	
风格（所有类型）		酒体协调，具有梅州娘酒的典型风格	酒体较协调，具有梅州娘酒的典型风格		

表2 梅州娘酒理化指标

分类	项目	优级	一级	检验方法
理化指标 (半干型)	总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	15.1-40.0		GB/T 13662
	非糖类固形物/ (g/L) \geq	13.0	11.0	GB/T 13662
	酒精度 (20℃) ^a / (%vol) \geq	8.0		GB 5009.225
	总酸 (以乳酸计) / (g/L)	3.0-8.5		GB/T 13662
	氨基酸态氮/ (g/L) \geq	0.20	0.16	GB/T 13662
	氧化钙/ (g/L) \leq	0.8		GB/T 13662
	pH	3.5-5.0		GB/T 13662
	苯甲酸 ^b / (g/kg) \leq	0.05		GB 5009.28
理化指标 (半甜型)	总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	40.1-100.0		GB/T 13662
	非糖类固形物/ (g/L) \geq	16.0	13.0	GB/T 13662
	酒精度 (20℃) ^a / (%vol) \geq	8.0		GB 5009.225
	总酸 (以乳酸计) / (g/L)	4.0-8.0		GB/T 13662
	氨基酸态氮/ (g/L) \geq	0.20	0.16	GB/T 13662
	氧化钙/ (g/L) \leq	0.8		GB/T 13662
	pH	3.5-5.0		GB/T 13662
	苯甲酸 ^b / (g/kg) \leq	0.05		GB 5009.28
理化指标 (甜型)	总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) $>$	100.0		GB/T 13662
	非糖类固形物/ (g/L) \geq	17.0	14.0	GB/T 13662
	酒精度 (20℃) ^a / (%vol) \geq	8.0		GB 5009.225
	总酸 (以乳酸计) / (g/L)	4.0-8.0		GB/T 13662
	氨基酸态氮/ (g/L) \geq	0.30	0.25	GB/T 13662
	氧化钙/ (g/L) \leq	0.8		GB/T 13662
	pH	3.5-5.0		GB/T 13662
	苯甲酸 ^b / (g/kg) \leq	0.05		GB 5009.28

a 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, 酒精度标签所示值于实测值之间差为 $\pm 1.0\%$ vol。

b 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.3 食品安全指标

应符合 GB 2758 的规定，并按规定的方法检验。

5.4 净含量

符合《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）的规定。按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定

7 检验规则

7.1 原辅料入库检验

原辅料经工厂检验部门检验，包装完好，并检查其相关合格证明文件，遵循先入先出的原则。

7.2 组批

以同一原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格、同一生产日期、并具有同样质量证明书的产品为一批。

7.3 抽样

净含量项目检验的抽样方法按 JJF 1070 的有关规定进行。其他检验项目按 GB/T 13662 的规定执行。

7.4 产品检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.4.1 出厂检验

7.4.1.1 基本要求

基本要求：产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.4.1.2 出厂检验项目

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

7.4.1.3 出厂检验的判定规则

检验结果中所有项目全部符合本标准要求，则判该批次检验合格。

检验结果中若食品安全指标、净含量和标签中有一项检验不合格，则判该批产品型式检验不合格；若其它项目检验不合格，允许从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果全部合格，则判该批次型式检验合格。若复检结果中仍有项目不合格，则判该批产品型式检验不合格。

7.4.2 型式检验

7.4.2.1 基本要求

基本要求：一般情况下，型式检验每年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：原辅料有较大变化时；更改关键工艺或主要设备时；新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；国家监督机构按有关规定需要抽检时。

a) 原辅料有较大变化时；

b) 更改关键工艺或主要设备时；

c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；

d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

e) 国家监督机构按有关规定需要抽检时。

7.4.2.2 型式检验项目

本文件 5.2~5.4 要求的全部项目。

7.4.2.3 型式检验判定规则

型式检验的判定规则包括以下内容：

- a) 检验结果中全部项目符合本标准要求，则判该次型式检验合格。
- b) 检验结果中若食品安全指标、净含量和标签中有一项检验不合格，则判该批产品型式检验不合格；若其它项目检验不合格，允许从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果全部合格，则判该批次型式检验合格。若复检结果中仍有项目不合格，则判该批产品型式检验不合格。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签

标签应符合 GB 7718、GB 2758 和《食品标识管理规定》的要求，还应标明产品风格或总糖含量。

8.2 标志

标志应符合 GB/T 191 的规定。（获得国家地理标志产品认证后，应使用专用标志，并符合相关使用规定。）

8.3 包装、运输、贮存

8.3.1 产品的包装、运输和贮存应按相关标准执行。

8.3.2 包装容器的质量必须符合相关标准的有关规定。

8.3.3 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严防日光直射，产品应放置在垫板上，不得直接接触地面，不得直接接触墙壁，应与墙壁保持 10cm 以上距离，不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的货物。严禁与有害、有毒物品堆放在一起或混装、混运。

8.3.4 在符合上述包装、贮运的条件下，酒精度 $<10\%vol$ 的产品保质期为 3 年，酒精度 $\geq 10\%vol$ 的产品免保质期。