

ICS 97.160.10
X 61



ZZB

浙江 制造 团体 标准

T/ZZB 0636—2018

本酒（本色黄酒）

Ben Jiu(Bense huangjiu)

ZHEJIANG MADE

2018 - 10 - 19 发布

2018 - 11 - 01 实施

浙江省品牌建设联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	2
5 技术要求	3
6 试验方法	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输和贮存	5
9 质量承诺	6

ZHEJIANG MADE

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则编写。

本标准由浙江省品牌建设联合会提出并归口。

本标准由绍兴市标准化研究院牵头组织制定。

本标准主要起草单位：浙江塔牌绍兴酒有限公司。

本标准参与起草单位：绍兴市标准化研究院、绍兴市标准化协会（排名不分先后）。

本标准主要起草人：俞红波、潘兴祥、孙一栋、朱海英、曹秀苗、单之初、高轶岚、丁黎明、李博斌。

本标准由绍兴市标准化研究院负责解释。

ZHEJIANG MADE

本酒（本色黄酒）

1 范围

本标准规定了本酒（本色黄酒）（以下简称本酒）的术语和定义、基本要求、技术要求、试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存和质量承诺。

本标准适用于以冬天的鉴湖水、基地产的优质太湖糯和红皮软质冬小麦为主料，符合《地理标志产品保护规定》要求的，经过独特的绍兴黄酒传统工艺、手工酿造，不添加焦糖色等任何食品添加剂，并在特定条件下陈酿而成的具有本色、本香、本味的黄酒。

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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

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

T/ZZB 0301 绍兴黄酒

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1

本酒（本色黄酒） ben jiu (Bense huangjiu)

系采用冬天的鉴湖水、基地产的优质太湖糯和红皮软质冬小麦为主要原料，在冬至前后（大雪到小寒期间）内落缸发酵，并经低温自然发酵，按照传统绍兴酒工艺，手工酿制而成，不添加焦糖色等任何食品添加剂，并在特定条件下陈酿而成的具有本色、本香、本味的黄酒。

3.2

传统工艺 traditional crafts

以优质糯米、鉴湖水等为原料，以麦曲、酒药（或淋饭酒母）为糖化发酵剂，用缸、坛等容器于冬季进行发酵，通过传统技艺控制方法酿制的工艺。

3.3

手工酿造 hand brewing

糯米在露天经过12天以上的浸泡和乳酸发酵，用木甑蒸饭至熟透，经风冷后落缸，配鉴湖水和传统酒药酿制而成的淋饭酒母、自然接种的高温生麦曲作为糖化发酵剂，经人工开耙，在自然低温状态下陶坛露天后酵70天以上，再通过压榨、澄清、煎酒、灌坛、荷叶泥头封口等传统工艺酿造的过程。

4 基本要求

4.1 粮食原料基地管理

应符合T/ZZB 0301规定的要求。

4.2 原材料要求

4.2.1 糯米品种应采用粮食原料基地生产的优质太湖糯，应符合GB/T 1354规定优质二等及以上的要求和食品安全的相关要求。

4.2.2 小麦品种为基地产的红皮软质冬小麦，应符合GB 1351规定二等及以上的要求和食品安全的相关要求。

4.2.3 酿造用水为冬天的鉴湖水，应符合T/ZZB 0301规定的要求。

4.3 酿造和生产技术要求

4.3.1 制曲

应在9月人工踏曲，制曲温度最高应达到53℃~55℃。

4.3.2 浸米

在冬季露天经过12天以上的浸泡和乳酸发酵。

4.3.3 蒸饭投料

在冬至前后15天的时间内经蒸煮、风冷，并按本酒配方落缸发酵。

4.3.4 开耙前酵

酿酒师按传统的酿制技艺控制发酵程度，在酒缸内进行前发酵。

4.3.5 露天后酵

前发酵结束后将酒缸中的酒醅灌入陶制酒坛中，并置于露天自然低温状态下进行70天以上的后发酵。

4.3.6 压榨、澄清

将发酵成熟的酒醅进行压榨，得到生清酒，进行自然澄清，不添加焦糖色等任何食品添加剂。

4.3.7 煎酒、封坛

将生的本酒通过高温杀菌，灌入陶坛中，然后采用荷叶、竹壳作为封口的包材，将酒坛严密的扎实，再用田泥封坛。

4.3.8 陈酿

封坛后的酒应存放于阴凉、通风、干燥的酒库中，储存5年以上。

4.3.9 其他酿造要求

酿造环境应符合GB 12696的要求，其他应符合T/ZZB 0301的要求。

4.4 能源控制

水资源控制和能耗控制应符合T/ZZB 0301的要求。

4.5 酿酒关键岗位技术人员要求

应配备与企业规模相适应的酿酒关键岗位技术人员：开耙技工应具有二级黄酒酿造工或一级酿酒师职业资格要求；制曲、制酒母、煎酒技工应具有二级黄酒酿造工职业资格要求；品酒师应具有二级黄酒品酒师职业资格要求。

4.6 检测能力要求

应符合T/ZZB 0301的要求

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	年份		
	5年~8年（含5年）	8年~10年（含8年）	10年及以上
色泽	禾秆黄，纯净透亮。 允许瓶（坛）底有微量聚集物。	淡宝石黄，晶莹明艳。 允许瓶（坛）底有微量聚集物	琥珀中含金黄，晶莹透亮。 允许瓶（坛）底有微量聚集物
香气	杏果香、酯香及栗香。	醇香、酯香、奶香及蜜蜡香。	酯香馥郁、具巧克力香，杏仁香及原蜜香。
味感	丰满、醇厚、爽劲。	丰满、柔和、甘顺、舒适。	丰满、细致、柔顺、舒愉。
风格	酒体丰满协调，具有本酒的独特风格。	酒体丰满协调，刚中带柔，具有本酒的典型风格。	酒体丰满协调，柔中带刚，具有本酒的典型风格。

5.2 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		15.1~35.0
酒精(20℃) % vol	酒龄5年~8年(含5年) ≥	15.5
	酒龄8年~10年(含8年) ≥	15.0
	酒龄10年及以上 ≥	14.0
总酸(以乳酸计) g/L		4.5~7.0
非糖固形物 g/L ≥		35.0
氨基酸态氮 g/L		0.60~1.00
pH 值(25℃)		3.8~4.6
氧化钙 g/L ≤		0.35
挥发酯(以 乙酸乙酯 计) g/L	酒龄5年~8年(含5年) ≥	0.20
	酒龄8年~10年(含8年) ≥	0.23
	酒龄10年及以上 ≥	0.26

5.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，大坛黄酒净含量可以用质量（单位为kg或千克）表示。

5.4 食品安全要求

应符合GB 2758的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 13662 中6.1条规定测定。

6.2 理化指标

6.2.1 总糖、总酸、氨基酸态氮、非糖固形物、pH值、氧化钙

按GB/T 13662规定的方法测定。

6.2.2 酒精度

按GB 5009.225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 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、总糖、酒精度、总酸、非糖固形物、氨基酸态氮、pH值、氧化钙、挥发酯、净含量和标签。

7.2 型式检验

正常生产时每半年进行一次型式检验，有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出要求时。

7.3 组批

同一生产日期生产的、相同原材料的、相同配方及工艺生产的产品。

7.4 抽样方法和抽样数量

按表3抽取样品，样品总量不足3L时，应适当按比例加取，并将其中的三分之一封存，保留3个月备查。

表3 抽样表

样本批量范围/桶、袋、箱或坛	样品数量/桶、袋、瓶或坛
≤1200	6
1201~35000	9
≥35001	12

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准要求，判为合格品，若有一项或一项以上指标不符合本标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复验；复验结果合格，则判为合格品，如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本标准，则判该批次为不合格品。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 2758等标准和法律法规的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品应采用清洁、干燥、无毒，符合 GB 4806.1 等相关国家食品卫生标准要求材料进行包装，包装应牢固、密封、不得泄漏，正常运输中不得松散。

8.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求，封装、捆扎牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 成品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 成品应贮存于阴凉、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 100 mm 以上的间隔材料。

8.4.3 成品应在常温下贮存，若气温较低或较高，应做好防冻或降温工作。

9 质量承诺

9.1 制造商严格按本酒酿制传统手工技艺酿造，遵循节气，精选原料，强调酿造过程的质量控制，保证不添加任何食品添加剂。

9.2 在正常贮存的条件下，制造商承诺保质期不低于 3 年。