

ICS 67. 160. 10

C 151

# T/GSJX

## 团 体 标 准

T/GSJX 005—2020

### 北方黄酒

Rice Wine of Northern part of China

2020-04-05 发布

2020-05-01 实施

甘肃省酿酒工业协会 发布

## 目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	2
5 技术要求	2
6 分析方法	6
7 检验规则	7
8 标志、包装、运输、贮存	7

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规定起草。

本标准由甘肃省酿酒工业协会、甘肃五山池黄酒有限责任公司提出。

本标准由甘肃省酿酒工业协会专家技术委员会归口。

本标准起草单位：甘肃省酿酒工业协会、甘肃五山池黄酒有限责任公司、甘肃省产品质量监督检验研究院、甘肃古河州酒业有限责任公司、平凉市新世纪柳湖春酒业有限责任公司、甘肃省轻工研究院有限责任公司、甘肃中轻工产品质量检验检测有限责任公司、甘肃省食品检验研究院、甘肃省检验检疫科学技术研究院。

本标准主要起草人：孙立伟、杨正平、金红、尹始平、白延梅、周春红、朱海山、祁小丽、阎君强、何成、牛宏亮、许敬东、徐轶飞、高黎红。

# 北方黄酒

## 1 范围

本标准规定了北方黄酒的术语和定义、分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于北方黄酒的生产、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，仅注日期的版本适用于本标准。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 2751	食品安全国家标准 粮食
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 5009.225	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/T 13662	黄酒
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 北方黄酒

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经加曲或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

### 3.2 酒龄

发酵压榨后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

### 3.3 原酒

黄酒发酵结束，经压榨直接或煎酒后储存于容器中的基酒。

### 3.4 酒龄

销售包装标签上标注的酒龄，以勾调所用原酒酒龄加权平均计算。

### 3.5 聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

### 3.6 传统型北方黄酒

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的北方黄酒。

### 3.7 清爽型北方黄酒

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经蒸煮、加入酒曲或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂、经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的、口味清爽的北方黄酒。

### 3.8 特型北方黄酒

由于原辅料和（或）工艺有所改变，具有特殊风味且不改变黄酒风格的北方黄酒。

### 3.9 糟烧酒

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿而成，未添加食用酒精及非黄酒发酵产生呈香呈味物质、具有北方黄酒糟烧白酒特有风格的蒸馏酒。

### 3.10 勾调

不同酒龄、不同类型的原酒按一定比例混合，并可加适量水调配的过程。

### 3.11 抑制发酵

在半甜型和甜型黄酒的生产过程中，可适量加入糟烧酒或食用酒精以控制发酵的过程。

## 4 分类

### 4.1 按产品风格分类

#### 4.1.1 传统型北方黄酒

#### 4.1.2 清爽型北方黄酒

#### 4.1.3 特型北方黄酒

### 4.2 按含糖量分类

#### 4.2.1 干北方黄酒

#### 4.2.2 半干北方黄酒

#### 4.2.3 半甜北方黄酒

#### 4.2.4 甜北方黄酒

## 5、技术要求

### 5.1 原辅料要求

5.1.1 黍米、小米、玉米、小麦等谷物原料应符合GB 2715的规定。

5.1.2 酿造用水应符合GB 5749的规定，且其镉含量 $\geq 0.4\text{mg/L}$ 。

5.1.3 特型北方黄酒在生产过程中，可以添加符合国家规定的、按照传统既是食品又是中药材物质。

5.1.4 用于抑制发酵的蒸馏酒：糟烧酒应符合GB 2757，食用酒精应符合GB 31640的要求。

5.1.5 其他原、辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

## 5.2 感官要求

### 5.2.1 传统型北方黄酒

应符合表1的规定。

**表 1 传统型北方黄酒感官要求**

项目	类型	要求
外观	干、半干、半甜、甜北方黄酒	淡黄色或深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。
香气	干、半干、半甜、甜北方黄酒	具有北方黄酒特有的浓郁醇香，无异味。
口味	干北方黄酒	醇和、爽口、无异味。
	半干北方黄酒	醇厚、柔和鲜甜、无异味。
	半甜北方黄酒	醇厚、鲜甜爽口、无异味。
	甜北方黄酒	鲜甜、醇厚、无异味。
风格	干、半干、半甜、甜北方黄酒	酒体协调，具有北方黄酒特有的风格。

### 5.2.2 清爽型北方黄酒

应符合表2的规定。

**表 2 清爽型北方黄酒感官要求**

项目	类型	要求
外观	干北方黄酒	淡黄色或黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。
	半干北方黄酒	
	半甜北方黄酒	
香气	干北方黄酒	具有北方黄酒特有的清雅醇香、无异味。
	半干北方黄酒	
	半甜北方黄酒	
口味	干北方黄酒	柔净醇和、清爽、无异味。
	半干北方黄酒	柔和、鲜爽、无异味。
	半甜北方黄酒	柔和、鲜甜、清爽、无异味。
风格	干北方黄酒	酒体协调，具有北方黄酒特有的风格。
	半干北方黄酒	
	半甜北方黄酒	

### 5.2.3 特型北方黄酒

应符合5.2.1或5.2.2的要求。

## 5.3 理化要求

### 5.3.1 传统型北方黄酒

#### 5.3.1.1 传统型干北方黄酒

应符合表3的规定。

**表 3 传统型干北方黄酒理化指标要求**

项目	要求
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 15.0

非糖固形物, g/L	≥	16.5
酒精度 (20℃), %vol	≥	10
总酸 (以乳酸计), g/L		3.0~10.0
氨基酸态, g/L	≥	0.25
苯甲酸, g/L	≤	0.05
氧化钙, g/L	≤	0.25
PH		3.5~4.5
注: 酒精度低于 11% vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。		

### 5.3.1.2 传统型半干北方黄酒

应符合表4的规定。

**表 4 传统型半干北方黄酒理化指标要求**

项 目		要 求
总糖 (以葡萄糖计), g/L		15.1~40.0
非糖固形物, g/L	≥	18.5
酒精度 (20℃), %vol	≥	10.0
总酸 (以乳酸计), g/L		3.0~10.0
氨基酸态, g/L	≥	0.25
苯甲酸, g/L	≤	0.05
氧化钙, g/L	≤	0.25
PH		3.5~4.5
注: 酒精度低于 11% vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。		

### 5.3.1.3 传统型半甜北方黄酒

应符合表5的规定。

**表 5 传统型半甜北方黄酒理化指标要求**

项 目		要 求
总糖 (以葡萄糖计), g/L		40.1~100.0
非糖固形物, g/L	≥	18.5
酒精度 (20℃), %vol	≥	10.0
总酸 (以乳酸计), g/L		4.0~10.0
氨基酸态, g/L	≥	0.25
苯甲酸, g/L	≤	0.05
氧化钙, g/L	≤	0.25
PH		3.5~4.5
注: 酒精度低于 11% vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。		

## 5.3.1.4 传统型甜北方黄酒

应符合表6的规定。

表6 传统型甜北方黄酒理化指标要求

项 目	要 求
总糖（以葡萄糖计），g/L	> 100.0
非糖固形物，g/L	≥ 16.5
酒精度（20℃），%vol	≥ 10.0
总酸（以乳酸计），g/L	4.0~10.0
氨基酸态，g/L	≥ 0.20
苯甲酸，g/L	≤ 0.05
氧化钙，g/L	≤ 0.25
PH	3.5~4.5
注：酒精度低于11% vol时，非糖固形物、氨基酸态氮的值按11% vol折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。	

## 5.3.2 清爽型北方黄酒

## 5.3.2.1 清爽型干北方黄酒

应符合表7的规定。

表7 清爽型干北方黄酒理化要求

项 目	要 求
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 15.0
非糖固形物，g/L	≥ 10.5
酒精度（20℃），%vol	≥ 10.0
总酸（以乳酸计），g/L	2.5~10.0
氨基酸态，g/L	≥ 0.20
苯甲酸，g/L	≤ 0.05
氧化钙，g/L	≤ 0.25
PH	3.5~4.5
注：酒精度低于11% vol时，非糖固形物、氨基酸态氮的值按11% vol折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。	

## 5.3.2.2 清爽型半干北方黄酒

应符合表8的规定。

表8 清爽型半干北方黄酒理化要求

项 目	要 求
总糖（以葡萄糖计），g/L	15.1~40.0
非糖固形物，g/L	≥ 14.5
酒精度（20℃），%vol	≥ 10.0
总酸（以乳酸计），g/L	2.5~10.0
氨基酸态，g/L	≥ 0.20

苯甲酸, g/L	≤	0.05
氧化钙, g/L	≤	0.25
PH		3.5~4.5
注: 酒精度低于 11% vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。		

### 5.3.2.3 清爽型半甜北方黄酒

应符合表9的规定。

**表9 清爽型半甜北方黄酒理化要求**

项 目		要 求
总糖 (以葡萄糖计), g/L		40.1~100.0
非糖固形物, g/L	≥	10.0
酒精度 (20℃), %vol	≥	10.0
总酸 (以乳酸计), g/L		3.8~10.0
氨基酸态, g/L	≥	0.20
苯甲酸, g/L	≤	0.05
氧化钙 g/L	≤	0.25
PH		3.5~4.5
注: 酒精度低于 11% vol 时, 非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。		

### 5.3.3 特型北方黄酒

按照相应的产品标准执行, 产品标准中各项指标的设定不应低于5.3.1或5.3.2中相应产品类型的最低级别要求。

### 5.4 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局第75号令执行。

### 5.5 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 5.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定。

### 5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 5.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求、总糖、非糖固形物、pH、总酸、氨基酸态氮、氧化钙

按GB/T 13662 规定的方法检验。

## 6.2 酒精度

按GB 5009.225 规定的方法检验。

## 6.3 苯甲酸

污染物按GB 5009.28规定的方法检验。

## 6.4 污染物

污染物按GB 2762规定的方法检验。

## 6.5 微生物

微生物按GB 2758规定的方法检验。

## 6.6 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 批次、抽样

按 GB/T 13662 的规定执行。

### 7.2 检验分类

#### 7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 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。

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

#### 7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目：5.2~5.7 要求的全部项目。

7.2.2.2 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：

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- 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) 监管部门按规定提出时。

### 7.3 判定规则

7.3.1 微生物限量指标不符合本标准时，判定整批产品不合格，不得复检。

7.3.2 感官要求、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、氧化钙、净含量、污染物限量如不符合本标准时，可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，以复检结果为准；如复检结果中仍有一项（或一项以上）不合格，则判该批产品不合格；总糖、pH 中一项（或两项）不合格，须进行复检，复检后仍有一项（或两项）不合格时，则判该批产品不合格。

## 8 标志、包装、运输和贮存

### 8.1 标签标示

8.1.1 预包装产品标签按 GB 7718 和 GB 2758 规定执行，还应明确标示产品类型“北方黄酒”、“特型北方黄酒”及其总糖含量；若产品涉及酒龄的标注，标注酒龄的标识值应小于或等于

加权平均计算值。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、酒精度、类型、制造者的名称和地址之外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 酒精度 $<10\text{vol}$ 的产品应标注保质期。

## 8.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 13662 规定执行。

---

全国团体标准信息平台