

T/ZYHJ

团 体 标 准

T/ZYHJ 001—2026

枣阳黄酒（枣阳皇酒）

（征求意见稿）

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

枣阳市黄酒协会 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.....	1
4 产品分类.....	2
5 技术要求.....	2
6 试验方法.....	4
7 检验规则.....	5
8 标签、包装、运输和贮存.....	6

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。

本文件由枣阳市黄酒协会提出并归口。

本文件起草单位：枣阳市黄酒协会、枣阳市鹿头镇人民政府、襄阳市农业科学院（襄阳市农产品质量安全检验检测中心、农业部植物新品种测试（襄阳）分中心）、湖北雕龙酿酒有限公司、湖北汉襄王酒业有限公司、枣阳市灵鹿酒业有限公司、湖北三丰灵佑酿造有限公司、湖北福斯园酒业有限公司。

本文件主要起草人：朱亚军、付学新、王盾、王雪、朱梦洁、王金玉、魏兆合、朱丽华、刘伟、王治兵、孙力坤。

引 言

湖北枣阳，踞随枣走廊咽喉要地，扼南北文明交汇之枢，坐拥桐柏山、大洪山之灵秀，涵养涇水、白水之甘泉，是中华谷物黄酒核心发源地之一。枣阳黄酒一脉相传六千三百年，是荆楚大地独树一帜的传世佳酿，更是千古帝乡非遗特色产业的璀璨名片。

枣阳黄酒历史底蕴深厚，文化传承绵长。枣阳雕龙碑新石器时代遗址出土的碳化谷粒、上古陶制酒器及酿酒窖藏遗迹，确凿实证六千三百年前枣阳先民已掌握成熟的谷物发酵酿酒技艺，开启黄酒酿造文脉。东汉建武十七年，光武帝刘秀还乡章陵县（今枣阳）“置酒作乐”，《资治通鉴》记载的赏赐“章陵酒”，即为枣阳黄酒前身；吴店镇东汉墓葬出土宴饮酒器，与雕龙碑酒器形制一脉相承，印证技艺代代传承。清乾隆《枣阳县志》载：“鹿头镇所酿黄酒，色黄味醇，性温，后劲绵长，不亚于绍兴黄酒”，“交了九月九，家家户户酿黄酒”的民俗更是千年沿袭、深入人心。

枣阳地处北纬32度黄金酿酒带，亚热带季风气候温润、四季分明、日照充沛，境内土壤肥沃、物产丰饶，水质清冽且富硒含锶，得天独厚的自然风土，造就了无可复制的酿酒禀赋。甄选本土支链淀粉充沛的糯稻、微生物群落独特的红色软质小麦为原料，枣阳黄酒制作技艺2016年入选湖北省非物质文化遗产，沿袭伏天制曲、顺节发酵、地封窖藏、古法精酿等传统工序，匠心坚守、古法传承。

依托独特地域禀赋与非遗技艺，枣阳黄酒品质出众，成酒色泽金珀清亮、醇香绵柔甘润，饮后温润不伤身、不上头，富含多种人体必需氨基酸、维生素及微量元素，营养丰富，素有“液体蛋糕”美誉，契合中华传统养生理念，深受大众喜爱。

历经传承发展，枣阳黄酒已形成龙头企业引领、标准作坊生产、民间散户共兴的产业格局，成为助力乡村振兴、壮大地方经济的特色支柱产业。为进一步传承非遗技艺、彰显地域特色、固化酿造工艺、统一品质标准、擦亮区域品牌，推动产业提质增效、高质量发展，特制定本文件。

本文件立足枣阳地域特色，坚守古法、守正创新，严格遵循国家食品安全规范，科学界定原料、工艺、品质等核心要求，以标准引领产业规范升级，守护千年酒香文脉，助推枣阳黄酒走向更广阔市场。

枣阳黄酒（枣阳皇酒）

1 范围

本文件规定了枣阳黄酒（枣阳皇酒）的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于枣阳黄酒（枣阳皇酒）的生产、检验与销售。

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 1353 玉米
- 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 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 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—2018 黄酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- QB/T 4577 甜酒曲
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 13662—2018界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

枣阳传统黄酒 Zaoyang huangjiu

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵而成，在枣阳市行政区域内生产的发酵酒。

3.2

地封黄酒 earth-sealed huangjiu

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵而成，再经封闭容器或空间内贮存陈化后勾调而成，在枣阳市鹿头镇行政区域范围内生产的具有区域特色的发酵酒。

3.3

米汁黄酒 rice juice huangjiu

米汁酒

浊米酒

以稻米等为主要原料，经加曲、酵母等糖化发酵而成的发酵酒。

3.4

特型黄酒 special type huangjiu

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酒。

[来源：GB/T 13662—2018，3.8]

4 产品分类

枣阳黄酒（枣阳皇酒）按产品工艺风格分为4类：枣阳传统黄酒、地封黄酒、米汁黄酒（米汁酒、浊米酒）、特型黄酒。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.2 稻米、黍米、小米、小麦等粮食原料应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3 玉米应符合 GB 1353 的规定。

5.1.4 在特型黄酒生产过程中，可添加符合国家规定的、按照传统既是食品又是中药材物质。

5.1.5 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

5.1.6 酵母应符合 GB 31639 的规定。

5.1.7 其他原、辅料应符合国家相关标准和食品安全法规的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标 ^a		
	枣阳传统黄酒	地封黄酒	米汁黄酒
外观	橙黄色至深褐色，清亮透明，允许瓶（坛）底有少量聚集物	淡黄色至深褐色，清亮透明，允许瓶（坛）底有少量聚集物	乳白色或米黄色，允许瓶（坛）底有少量聚集物
香气	具有黄酒特有的醇香，无异香		
口味	醇和、爽口，无异味		
风格	酒体协调，具有黄酒品种的典型风格		
^a 特型黄酒的感官符合表1中对应品种的要求。			

5.3 理化指标

5.3.1 枣阳传统黄酒的理化指标应符合表2的规定。

表2 枣阳传统黄酒理化指标

项 目	指 标	
	优级	一级
酒精度 (20℃) / (%vol)	≥10.0	≥6.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥2.0	
非糖固形物 / (g/L)	≥5.0	
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	1.0~8.0	1.0~10.0
氨基酸态氮 / (g/L)	≥0.16	≥0.05
氧化钙 / (g/L)	≤0.45	
苯甲酸 ^a / (g/kg)	≤0.04	
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.45	
^a 指发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.2 地封黄酒的理化指标应符合表3的规定。

表3 地封黄酒理化指标

项 目	指 标	
	优级	一级
酒精度 (20℃) / (%vol)	≥6.0	≥3.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥2.0	
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	1.0~8.0	1.0~10.0
氨基酸态氮 / (g/L)	≥0.05	≥0.04
氧化钙 / (g/L)	≤0.45	
苯甲酸 ^a / (g/kg)	≤0.04	
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤0.45	
^a 指发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.3 米汁黄酒 (米汁酒、浊米酒) 的理化指标应符合表4的规定。

表4 米汁黄酒 (米汁酒、浊米酒) 理化指标

项 目	指 标
酒精度 (20℃) / (%vol)	>0.5
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥2.0
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	≤10.0
氧化钙 / (g/L)	≤0.45
苯甲酸 ^a / (g/kg)	≤0.04

表4 米汁黄酒（米汁酒、浊米酒）理化指标（续）

项 目	指 标
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.45
^a 指发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.4 特型黄酒的理化指标应执行相应的产品标准，产品标准中各项指标的设定不应低于 5.3.1、5.3.2 或 5.3.3 中相应产品类型的最低级别要求。

5.4 微生物指标

应符合GB 2758的规定。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2023）第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881、GB 12696的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 13662—2018中6.1的规定进行。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度（20℃）

按GB 5009.225的规定进行。

6.2.2 总糖（以葡萄糖计）

按GB 5009.7的规定进行。

6.2.3 非糖固形物

按GB/T 13662—2018中6.3的规定进行。

6.2.4 总酸（以乳酸计）、氨基酸态氮

按GB/T 13662—2018中6.5的规定进行。

6.2.5 氧化钙

按GB/T 13662—2018中6.6的规定进行。

6.2.6 苯甲酸

按GB 5009.28的规定进行。

6.2.7 铅（以 Pb 计）

按GB 5009.12的规定进行。

6.3 微生物指标

按GB 2758的规定进行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

7.2 抽样

按表5抽取样品。样品总量不足3.0 L时，应适当按比例加取，并将其中三分之一样品封存，保留3个月备查。

表5 抽样表

样本批量范围/桶、袋、箱或瓶	样品数量/桶、袋或瓶
≤1 200	6
1 201~35 000	9
≥35 001	12

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本文件规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量和标签。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目为本文件规定的全部项目。

7.3.2.2 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) 市场监管部门提出型式检验要求时。

7.4 不合格项目分类

7.4.1 A类不合格：感官要求、酒精度、氧化钙、净含量、标签。

7.4.2 B类不合格：总糖、总酸。

7.5 判定规则

7.5.1 若受检样品项目全部合格时，判整批样品为合格。

7.5.2 铅指标不合格，直接判定不合格；其他指标如有两项或两项以下不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍样品进行复验，以复验结果为准；若复验结果仍有一项A类不合格或两项B类不合格时，判整批产品为不合格。

8 标签、包装、运输和贮存

8.1 标签

8.1.1 预包装产品标签应按 GB 7718、GB 2758 和 GB 28050 的规定执行，酒精度小于 10%vol 的产品应标示保质期和保质期到期日；在标示了生产日期的前提下，酒精度大于或等于 10%vol 的产品可免于标示保质期和保质期到期日。还应标明产品分类，标示含糖量范围；若产品涉及酒龄的标注，标注酒龄的标示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。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全要求。包装容器应封装严密、无渗漏。

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。产品不应与有毒、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，不应扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不应暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

8.4.2 产品宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不应露天堆放、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 产品宜在 5℃~35℃ 贮存。