

《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》

团体标准征求意见稿 编制说明

团体标准起草组

二〇二六年五月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2025 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，枣阳市黄酒协会决定立项并联合相关单位共同制定《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》团体标准。于 2026 年 4 月 20 日，枣阳市黄酒协会发布了《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

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，特制定团体标准。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

为深入贯彻《中华人民共和国标准化法》《团体标准管理规定》及国家、省、市关于推动特色产业标准化、高质量发展的政策要求，立足枣阳黄酒产业发展实际，亟需制定专属团体标准，破解行业痛点、规范生产经营、擦亮区域品牌。

枣阳黄酒拥有六千三百年酿造历史，是湖北省非物质文化遗产，凭借独特风土与古法工艺形成鲜明地域特色，已成为地方支柱产业。但长期以来，产业存在生产工艺不统一、品质参差不齐、标识混乱、缺乏专属标准等问题，企业多依赖经验生产，产品质量稳定性不足，市场辨识度与竞争力偏弱，制约产业规模化、品牌化升级。

现行 GB/T 13662—2018《黄酒》为通用国标，仅规定基础指标，未针对枣阳黄酒地域特性、非遗工艺、特色品类（如地封黄酒、米汁黄酒）制定要求，无法精准体现枣阳黄酒品质特色与技术门槛。

为填补标准空白、固化非遗工艺、统一品质规范、保障食品安全、引领产业升级，枣阳市黄酒协会牵头提出《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》团体标准立项申请。经调研论证、企业座谈、专家研讨，确认项目必要且可行，于2026年4月20日正式立项，明确标准定位、核心内容与编制计划，为后续起草工作奠定坚实基础。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就枣阳黄酒（枣阳皇酒）进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有技术实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究了枣阳黄酒（枣阳皇酒）的要求，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》标准草案稿。形成标准草案稿之后，起草组召开了多次专家研讨会，从标准框架、标准起草等角度广泛征求多方意见，从理论完善和实际应用方面提升标准的适用性和实用性，形成了《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》（征求意见稿）。

4、征求意见阶段

于2026年5月，标准由枣阳市黄酒协会通过全国团体标准信息平台面向全社会进行公开征求意见。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：枣阳市黄酒协会、杭州冉色科技有限公司等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作

组的不懈努力，在 2026 年 5 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

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

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T

1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准围绕枣阳黄酒地域特色、非遗工艺及产品特性，从产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等方面作出系统性规定，形成完整的产品质量技术体系。

1 产品分类

结合枣阳黄酒传统品类与工艺特点，划分为枣阳传统黄酒、地封黄酒、米汁黄酒、特型黄酒四类，明确各类工艺差异与产品特征，为质量分级和特色化管控提供基础。

2 技术要求

2.1 原辅料

明确酿造用水、粮食原料、酒曲、酵母等均执行国家食品安全标准，保障源头安全与风味稳定，突出本地优质原料要求。

2.2 感官要求

针对四类产品分别规定外观、香气、口味、风格指标，体现枣阳黄酒色泽清亮、醇香绵柔、酒体协调的典型地域风味特征。

2.3 理化指标

结合枣阳黄酒工艺特点，设置酒精度、总糖、总酸、氨基酸态氮、非糖固形物、氧化钙、苯甲酸、铅等关键指标，并按优级、一

级分级，兼顾产品风味、营养性与安全性，指标符合枣阳黄酒特色，同时符合/严于或国标要求。

2.4 微生物、净含量、卫生要求

严格执行国家强制性食品安全标准，确保产品安全合规。

3 试验方法

各项指标均引用现行国家标准方法，保证检测科学性、准确性、可重复性，便于企业自检、第三方检测及市场监管。

4 检验规则

明确出厂检验与型式检验项目、抽样方案、判定规则，设置A、B类不合格分级，建立严格质量管控机制，保障产品批次质量稳定。

5 标签、包装、运输、贮存

规范标签标识内容，明确包装、运输、贮存条件，保障产品流通安全、品质稳定，同时规范品牌信息，强化区域辨识度。

(三) 主要试验（或验证）情况分析

结合第三方测试和企业内部管控项目进行试验验证。

(四) 标准中涉及专利的情况

不涉及。

(五) 预期达到的效益（经济、生态等），对产业发展的作用的情况

1 经济效益

统一生产工艺和质量标准，提升枣阳黄酒品质稳定性与市场认可度，增强产品竞争力和附加值，带动企业提质增效、降低生产损耗、减少质量事故，促进产业规模化、集约化发展，助力地方特色产业增收增效。

2 社会效益

固化非遗酿造技艺，传承地域文化，规范市场秩序，保障产品质量与食品安全，维护消费者权益；带动就业、助力乡村振兴，提升区域特色产业影响力与美誉度。

3 对产业发展的作用

填补枣阳黄酒标准空白，建立科学统一的质量体系，引领产业规范化、标准化、品牌化升级；强化地域特色与非遗价值，推动技术传承与创新，增强产业整体竞争力，促进枣阳黄酒产业高质量可持续发展。

（六）与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（七）重大分歧意见的处理依据和结果

无。

（八）标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

（九）贯彻标准的要求和措施建议

无。

（十）废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

（十一）其他应予说明的事项

无。

《枣阳黄酒（枣阳皇酒）》起草组

2026年5月20日