

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 008—2021

地瓜黄酒

Digua huangjiu

(征求意见稿)

2021 - 08 - 08 发布

2021 - 08 - 08 实施

山东省食品工业协会 发布

目 次

前言	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	1
5 要求	2
6 分析方法	5
7 检验规则、标志、包装、运输和贮存	5

前 言

本标准按照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。

本标准某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由山东即墨妙府老酒有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东即墨妙府老酒有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：山东即墨妙府老酒有限公司、山东兰陵美酒股份有限公司、山东百脉泉酒业股份有限公司

本标准主要起草人：于秦峰、陈晓梅、尹福、汪慧慧、李小羽、李琴、刘如唯。

地瓜黄酒

1 范围

本标准规定了地瓜黄酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于地瓜黄酒的生产、检验和销售。

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 1351 小麦

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地瓜黄酒 digua huangjiu

以地瓜、即墨特定地域内的麦饭石水为原料，经蒸煮，加曲、酵母等糖化剂，采取独特传统工艺发酵酿制而成的特型黄酒。

3.2

聚集物 sediment

成品酒在贮存过程中产生的沉淀(或沉降)物。

4 产品分类

按糖分分为四类：

- a) 干型地瓜黄酒。
- b) 半干型地瓜黄酒。
- c) 半甜型地瓜黄酒。
- d) 甜型地瓜黄酒。

5 要求

5.1 生产要求

5.1.1 原辅料

5.1.1.1 地瓜

外观正常，无腐烂，无霉变。

5.1.1.2 小麦

应符合GB 1351的规定。

5.1.1.3 麦饭石水

应取即墨市区东至即墨市龙山办事处小龙山，西至通济街道办事处马山，南至崂山北麓，北至青烟、青威交接转盘处范围内并符合GB5749的麦饭石水。

5.1.1.4 麦曲

色泽黄色、棕色，无裂口，无杂菌斑，断面色泽大部分棕褐色、黄褐色，允许少量灰白色，曲香味浓厚、纯正。

5.1.2 工艺要求

5.1.2.1 工艺流程

(麦曲、酒母)

地瓜→蒸煮糊化 →发酵→压榨过滤→煎酒→原酒贮存及陈酿→勾兑→过滤→杀菌→灌装→成品

5.1.2.2 生产工艺关键控制点

5.1.2.2.1 发酵过程控制：发酵时间和发酵温度。

5.1.2.2.2 地瓜黄酒勾兑： 配方控制。

5.1.2.2.3 杀菌：杀菌时间和杀菌温度。

5.1.3 生产过程食品安全控制

应符合GB 12696的规定。

5.2 技术要求

5.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	品种	优等品	一等品	合格品
色泽	干型	清亮透明，有光泽，呈棕黄色允许瓶（坛）底有微量聚集物		清亮透明，光泽尚好。允许瓶（坛）底有少量聚集物
	半干型			
	半甜型			
	甜型			
香气	干型	具有地瓜特有的清香，醇香浓郁，无异香	具有地瓜特有的清香，醇香较浓郁，无异香	
	半干型			
	半甜型			
	甜型			
口味	干型	具有地瓜特有的清香，醇和，爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，醇和，较爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，尚醇和，尚爽口，无异味
	半干型	具有地瓜特有的清香，醇厚，爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，醇厚，较爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，尚醇厚，尚爽口，无异味
	半甜型	具有地瓜特有的清香，醇和，鲜甜爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，醇和，较鲜甜爽口，无异味	具有地瓜特有的清香，醇和，尚鲜甜爽口，无异味
	甜型	具有地瓜特有的清香，鲜甜，醇厚，无异味	具有地瓜特有的清香，鲜甜，较醇厚，无异味	具有地瓜特有的清香，较鲜甜，尚醇厚，无异味
风格	干型	酒体协调，具有地瓜的典型风格	酒体较协调，具有地瓜的典型风格	酒体尚协调，具有地瓜的典型风格
	半干型			
	半甜型			
	甜型			

5.2.2 理化要求

5.2.2.1 干型地瓜黄酒

应符合表2的规定。

表 2 干型地瓜黄酒理化要求

项目	指标		
	优等品	一等品	合格品
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≤	15.0		
非糖固形物/(g/L) ≥	22.0	20.0	18.5
酒精度（20℃）/(%vol) ≥	8.0		
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.0—8.0		
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.30	0.25	0.20
PH 值	3.5—4.5		
氧化钙/(g/L) ≤	1.0		

5.2.2.2 半干型地瓜黄酒

应符合表3的规定。

表 3 半干型地瓜黄酒理化要求

项目	指标		
	优等品	一等品	合格品
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≤	15.1—40.0		
非糖固形物/(g/L) ≥	22.0	20.0	18.5
酒精度（20℃）/(%vol) ≥	8.0		
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.5—7.5		
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.30	0.25	0.20
PH 值	3.5—4.5		
氧化钙/(g/L) ≤	1.0		

5.2.2.3 半甜型地瓜黄酒

应符合表4的规定。

表 4 半甜型地瓜黄酒理化要求

项目	指标		
	优等品	一等品	合格品
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≤	40.1—100.0		
非糖固形物/(g/L) ≥	23.0	21.0	18.5
酒精度（20℃）/(%vol) ≥	11.0		
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.5—7.5		
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.25	0.22	0.20
PH 值	3.5—4.5		
氧化钙/(g/L) ≤	1.0		

5.2.2.4 甜型地瓜黄酒

应符合表5的规定。

表 5 甜型地瓜黄酒理化要求

项目	指标		
	优等品	一等品	合格品
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≤	100.0		
非糖固形物/(g/L) ≥	25.0	23.0	18.5
酒精度（20℃）/(%vol) ≥	11.5		
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.0—8.0		
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.25	0.22	0.20
PH 值	3.5—4.5		
氧化钙/(g/L) ≤	1.0		

5.2.3 微生物限量

微生物指限量应符合表6的规定。

表 6 微生物限量

项目	指标	检验方法
菌落总数（cfu/g）	≤	50
大肠菌群（MPN/100g）	≤	3
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）	不得检出	

5.2.4 真菌毒素限量和污染物限量

应符合GB 2761和GB 2762的规定。

5.2.5 食品添加剂

地瓜黄酒不得添加任何食品添加剂与非自身发酵物质。

5.2.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 分析方法

应按GB/T 4789.25和GB/T 13662的规定执行。

7 检验规则、标志、包装、运输和贮存

应按GB 2758和 GB/T 13662的规定执行。