ICS

|  |
| --- |
| CCS X |

团体标准

|  |
| --- |
|  |

永嘉老酒汗

YongJia distilled spirits of yellow rice wine

2021-XX-XX发布

2021-XX-XX实施

**永嘉县食品行业协会**发布

**T/YJSPXH 0**01—2021

目 次

[前  言 II](#_Toc7241)

[1 范围 1](#_Toc15600)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc11827)

[3 术语和定义 1](#_Toc23923)

[4 产品分类 2](#_Toc4231)

[5 技术要求 2](#_Toc5891)

[6 生产加工过程的卫生要求 3](#_Toc15833)

[7 检验规则 3](#_Toc3628)

[8 标签、标志和包装 4](#_Toc13221)

[9 运输和贮存 4](#_Toc4369)

前  言

本文件依据GB/T 1.1《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。

本文件由永嘉县食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：永嘉县食品行业协会、温州市食品研究所、温州瓯粮酒业有限公司、永嘉县括苍山酒业有限公司、温州六龙酒业有限公司、永嘉瓯美农业开发股份有限公司、永嘉县三江街道泉客酒厂、浙江书兰居酒业有限公司。

本文件主要起草人：胡胜群、于敏、陈光武、汤坚勇、李姜确、郑国和、朱启腊、戚文驹。

永嘉老酒汗

1. 范围

本文件规定了永嘉老酒汗的术语和定义、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于3.1所定义的永嘉老酒汗。

1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

[GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定](http://sbt.21food.cn/spbz/detail55817.html" \o "GB 5009.36-2016 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定" \t "http://sbt.21food.cn/spbz/_blank)

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

[GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定](http://sbt.21food.cn/spbz/detail55825.html" \o "GB 5009.266-2016 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定" \t "http://sbt.21food.cn/spbz/_blank)

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15109 白酒工业术语

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

KJ201912 白酒中甲醇的快速检测

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

GB/T 15109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

永嘉老酒汗

在永嘉县行政区划范围内，以水、大米为原料，经蒸煮、加酒曲发酵、制老酒、蒸馏、贮存而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生呈香呈味物质的白酒。

1. 技术要求
   1. 原辅料要求
      1. 糯米：应符合GB/T 1354的规定。
      2. 水：应符合GB 5749的规定。
      3. 酒曲：具有永嘉行政区划内常用乌衣红曲、黄曲固有的曲香，无霉变，无明显肉眼可见的杂质，并应符合GB 2762、GB 2763的规定。
   2. 典型工艺流程

原料

浸米

蒸饭

落缸

糖化发酵

压榨

酒曲、水

煎酒蒸馏

贮存陈化

勾调或不勾调

灌装

酒糟

* 1. 感官要求

感官要求应分别符合表1的规定。

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 要 求 | 试验方法 |
| 外 观 | 无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀a | 按GB/T 10345规定的方法检验 |
| 香 气 | 醇香清雅，具有乳酸乙酯和乙酸乙酯为主体的复合香气 |
| 口 味 | 酒体谐调、醇厚甘冽、回味长 |
| 风 格 | 具有本品典型的风格 |
| a.当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。 | | |

* 1. 理化要求

理化要求应分别符合表2的规定。

表2 理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 |  | 指标 |
| 甲醇a/(g/L) | ≤ | 0.6 |
| 氰化物a（以HCN计）/（mg/L） | ≤ | 8.0 |
| 酒精度/（%vol） |  | 50～68 |
| 固形物/（g/L） | ≤ | 0.40a |
| β-苯乙醇/（g/L） | ≥ | 0.03 |
| 总酸（以乙酸计）/（g/L） | ≥ | 0.25 |
| 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） | ≥ | 0.40 |
| 乳酸乙酯/（g/L） | ≥ | 0.5 |
| a按100%酒精度折算。 | | |

* 1. 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

* 1. 真菌毒素限量

符合GB 2761规定。

* 1. 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂。

* 1. 净含量

净含量根据《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

1. 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应遵守GB 14881、GB 8951的规定。

1. 试验方法
   1. 感官要求

按GB/T 10345规定的方法检验

* 1. 理化指标
     1. 酒精度

按GB 5009.225 规定的方法测定。

* + 1. 固形物、β-苯乙醇、总酸、总酯、乳酸乙酯

按GB/T 10345规定的方法测定。

* + 1. 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。企业自检可采取KJ201912规定的方法。

* + 1. 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

* + 1. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

* + 1. 其他污染物限量

按GB 2762的规定执行。

* + 1. 真菌毒素限量

按GB 2761的规定执行。

* 1. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

1. 检验规则
   1. 产品组批

以同一生产日期、同一工艺条件生产的、同一品种、同一规格的产品为一批。

* 1. 抽样方法和数量
     1. 在成品库内随机抽样，抽样单位以袋计。
     2. 每批产品随机抽取4个样品，并分为两份，一份用于检验，另一份用于留样。
  2. 出厂检验
     1. 每批产品出厂需经工厂检验部门按标准规定进行检验，附产品合格证方能出厂。
     2. 出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、甲醇。
  3. 型式检验
     1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况之一时，也应进行型式检验：

1. 新产品试制鉴定时；
2. 正式生产中，当原料、工艺有较大改变可能影响到产品质量时；
3. 较长时间停产或更换设备后再恢复生产时；
4. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
5. 国家市场监督管理机构提出要求时。
   * 1. 型式检验项目包括4.3、4.4、4.5、4.6中规定的项目。
   1. 判定规则
      1. 检验结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品。
      2. 检验结果中除微生物项目外，其他项目不符合本文件规定时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，复检结果全部符合本文件规定时，判该批产品为合格品；复检结果中仍有项目不合格时，则判该批产品为不合格品。
6. 标签、标志和包装
   1. 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 2757和GB 28050及相关食品法律法规的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

* 1. 包装、运输、贮存

产品的包装、运输、贮存按GB/T 10346规定的方法执行。

* 1. 保质期

按GB 7718的规定可以免除标示保质期。