

**《小米黄酒》  
团体标准编制说明**

二〇二三年八月

# 《小米黄酒》

## 编制说明

### 一、标准制定的必要性

谷子起源于我国，在我国历史上长期是人们主要粮食作物，位居五谷之首，被誉为中华民族的哺育作物、新中国的缔造作物，江山社稷中的“稷”就来源于谷子。谷子具有生育期短，适应性广，耐干旱，耐贫脊等优点，有近9000年的栽培历史，是节水抗旱的环境友好型作物。小米是谷子脱壳后的产品，其含有丰富的蛋白质，脂肪酸，碳水化合物，维生素等成分，且营养均衡。直至新中国成立后的很长一段时间，它仍作为我国北方很多地方餐桌上的主粮。

黄酒，与啤酒和葡萄酒并称为世界三大酿造酒，为我国所独有，其营养丰富，有“中华国粹”、“液体蛋糕”等美誉。黄酒作为低度、营养、保健型的酿造酒，非常适合当今人们对饮料酒消费需求变化的趋势。相传黄酒产生于上古炎帝时期，已有4700多年的历史，最早黄酒用黍子酿造，《说文解字》中有“杜康作秫酒”的说法。到了商代，黄酒主要用作祭祀，也可用于洁身。此时黄酒为上层社会高级酒，可以作为天子对诸侯的赏赐。后来兴起了谷子酿酒，北魏贾思勰的《齐民要术》记载了十几种用谷子酿酒的方法。明清以来，黍或粟作为原料酿酒的方法已不下百种。可见，以小米为原料做黄酒古已有之。

黄酒的酿造成本较低，1吨粮食可生产2吨黄酒，却仅能生产0.8吨白酒，3-4吨的鲜葡萄才能产1吨葡萄酒。黄酒具有明显的区域性，由于原材料，气候，以及消费习惯等的影响，南方地区江苏、浙江、上海三大产地的黄酒产量占国黄酒产量的八成。近年来以瑞禾清酒、北宗黄酒为代表的“北方黄酒”市场占有率虽日益提高，但南北黄酒产量比例非常不协调。究其原因，在北方黄酒的原料中，所用原料多为黍米，黍子为北方传统酿造黄酒的原料，但产量很低，即使大面积种植，也难以实现北方黄酒的长远发展。而同为我国的北方特色农作物的谷子，抗旱耐脊，尤其在长期超采地下水的华北等地区，谷子及其产业体系正面临较大的发展机遇，小米可补充黍米，为北方黄酒的长远发展增添活力。

GB/T 13662国家标准《黄酒》中术语黄酒，以稻米、黍米等为主要原料，

经加曲、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。NYT 897-2017《绿色食品 黄酒》，GB/T 17946-2008《地理标志产品 绍兴酒（绍兴黄酒）》，DBS44 002-2013《广东黄酒》都是以糯稻米为主要原料加曲发酵酿制黄酒。本标准小米黄酒使用的原料小米营养丰富：脂肪含量为稻米的7.8倍，且主要为不饱和脂肪酸；含有大量的维生素E，为稻米的4.8倍；膳食纤维含量丰富，为稻米的4倍；含钾高含钠低，钾钠比稻米为9：1，而小米为66：1；含铁量高，为稻米的4.8倍；含磷也丰富，为稻米的2.3倍；一般粮食中不含有的胡萝卜素，小米每100克含量达0.12毫克，维生素B1的含量位居所有粮食之首。可见小米与稻米、黍米的营养成分有很大区别，导致不同原料酿制的黄酒其生产工艺和产品质量卫生指标也是大有差异。

小米是中华民族的哺育作物，华北、西北、东北均是小米种植和销售的主产区。区别于“南方黄酒”多以稻米酿酒，“北方黄酒”产品更富有北方风味，有着粟类作物独特的保健功能。目前小米黄酒缺乏相应的国家、行业、地方食品安全标准。针对小米黄酒产业蓬勃发展的现状，为扶持小米黄酒产业的科学发展，避免该产品市场的无序生产，为确保消费者饮食安全，有必要制定小米黄酒食品团体标准，规范小米黄酒市场。

## 二、 标准编制原则及依据

1、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》要求进行编写。

2、参照相关法律、法规和规定，在编制过程中着重考虑了科学性、适用性和可操作性。

## 三、 项目背景及工作情况

### （一）任务来源

根据《中国国际科技促进会标准化工作委员会团体标准管理办法》的有关规定，经中国国际科技促进会标准化工作委员会及相关专家技术审核，批准《小米黄酒》团体标准制定计划，计划编号为：CI2022046。本标准由河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所提出。

根据计划要求，本标准完成时限为10个月。

## （二）标准起草单位

本标准的主要起草单位是河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所，负责标准文档起草及相关文件的编制等。山东华王酿造有限公司、河北瑞和庄园酒业有限公司、河北医科大学第一医院负责标准中重要技术点的研究和建议，并参与标准内容的讨论。

## （三）标准研制过程及相关工作计划

### 1) 征求意见稿编制阶段：

任务下达后，项目承担单位河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所联合参与单位，于2022年4月22日成立标准编制组。编制组成员对小米黄酒有关技术条件及应用分别进行了调研。经汇总讨论后，编制组确定了标准中需要规定的主要技术内容，并于2022年10月10日完成了初稿并发送给各参与单位征求意见。2023年7月15日根据在各单位反馈意见基础上，形成了标准征求意见稿，由中国国际科促会提交全国标准信息平台。

### 2) 标准论证会阶段：

计划2021年12月中旬，中国国际科技促进会以视频会议的形式组织线上专家评审会。项标准编制组组长详细介绍了标准编制的背景和标准内容。与会委员就该标准的主要技术问题进行了认真的讨论，并出于提高标准水平的目的，给出了一些建议，其中与会的××××的××××建议××××。建议汇总及编制组答复情况见附件《标准论证会建议及答复汇总》。

## 四、标准制定的基本原则

标准编制过程中，遵循了以下基本原则：

1) 标准需要具有行业特点，指标及其对应的要求要积极参照采用国家标准和行业标准。

2) 标准能够体现出技术的具有关键共性的技术要素。

3) 标准能够为技术的研发、改进指出明确的方向。

4) 标准需要具有科学性、先进性和可操作性。

5) 要能够结合行业实际情况和技术特点。

6) 与相关标准法规协调一致。

7) 促进行业健康发展与技术进步。

## 五、标准主要内容

本标准规定了小米黄酒技术范围和达标要求，正文部分共分八章，内容包括本标准的适用范围、规范性引用文件、术语和定义、产品分类、技术要求、分析方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。。

## 六、与有关法律法规和强制性标准的关系

GB/T 191 包装储运图示标志

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 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/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/T 11766-2008 小米

GB 12969 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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

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第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

## 七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中没有重大分歧意见。

## 八、后续贯彻措施

建议由小米黄酒相关行业标准化管理机构组织贯彻本标准的相关活动，利用各种活动（如工作组活动、行业协会的管理和活动、专家培训、标准化技术刊物、网上信息、产品认证等）尽可能向挥发性有机物治理行业相关单位和机

构宣贯该标准。

建议本标准发布之日即实施。

## 十、其他应说明的事项

无。

小米黄酒编制小组

2023年8月