

ICS

CCS

团体标准

T/CI XXX—2023

小米黄酒

Foxtail millet Huangjiu

(征求意见稿)

2023-X-X 发布

2023-X-X 实施

中国国际科技促进会 发布

中国国际科技促进会(CIAPST)是1988年经中华人民共和国国务院科技领导小组批准而成立的全国性社会团体。制定团体标准、开展标准国际化和推动团体标准实施,是中国国际科技促进会的工作内容之一。任何团体和个人,均可提出制、修订中国国际科技促进会团体标准的建议并参与有关工作。

中国国际科技促进会标准按《中国国际科技促进会标准化管理办法》进行制定和管理。

中国国际科技促进会征求意见稿经向社会公开征求意见,并得到参加审定会议的80%以上的专家、成员的投票赞同,方可作为中国国际科技促进会标准予以发布。

在本标准实施过程中,如发现需要修改或补充之处,请将意见和有关资料寄给中国国际科技促进会标准化工作委员会,以便修订时参考。

任何团体和个人,均可对本标准征求意见稿提出意见和建议,牵头起草单位联系方式:

1981939938@qq.com

中国国际科技促进会

地址:北京市海淀区中关村东路89号恒兴大厦13F

邮政编码:100190

电话:010-62652520 传真:010-62652520

网址: <http://www.ciapst.org>

前 言

本文件按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：河北省农林科学院生物技术与食品科学研究所、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。

本文件主要起草人：赵巍、刘敬科、侯长胜、毕娟、胡洋、王涛、李增宁。

小米黄酒

1 范围

本文件规定了小米黄酒的术语和定义、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。

本文件适用于小米黄酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小米黄酒

以小米为主要原料，经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.2

酒龄

发酵后的原酒在酒坛、酒罐等容器中陈酿的年限。。

3.3

标注酒龄

销售包装标签上标注的酒龄，以勾兑酒的酒龄加权平均计算，且其中所标注酒龄的基酒不低于 50%。

3.4

聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

4 产品分类

按含糖量分为干小米黄酒、半干小米黄酒和半甜小米黄酒。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小米应符合 GB/T 11766-2008 的规定。

5.1.2 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 酵母应符合GB 31636的规定。

5.1.4 其他原、辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	类型	优级	一级
外观	干小米黄酒、半干小米黄酒、半甜小米黄酒	金黄色或浅金黄色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	
香气	干小米黄酒、半干小米黄酒、半甜小米黄酒	具有小米特有的清香，醇香浓郁，无异香	具有小米特有的清香，醇香较浓郁，无异香

口味	干小米黄酒	醇和、爽口，无异味	较醇和、爽口，无异味
	半干小米黄酒	柔和、鲜爽，无异味	较柔和、鲜爽，无异味
	半甜小米黄酒	柔和、鲜甜，无异味	较柔和、鲜甜，无异味
风格	干小米黄酒、半干小米黄酒、半甜小米黄酒	酒体协调，具有小米黄酒的特有风格	

5.3 理化要求

5.3.1 干小米黄酒

应符合表 2 的规定。

表 2 干小米黄酒理化指标

项目		干小米黄酒
酒精度（20℃）/（% vol）	≥	10.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤	15.0
非糖固形物/（g/L）	≥	10.5
总酸（以乳酸计）/（g/L）		2.5~10.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥	0.20
pH		3.5~4.6
氧化钙/（g/L）	≤	0.5
苯甲酸 ^a /（g/kg）	≤	0.05
食品添加剂		符合 GB 2760 的规定
注：酒精度低于 11% vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮按 11% vol 折算。 酒精度标签标示值与实测值之差为 1.0% vol。 a 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.2 半干小米黄酒

应符合表 3 的规定。

表 3 半干小米黄酒理化指标

项目	半干小米黄酒
酒精度 (20℃) / (% vol) $\geq$	10.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	15.1~40.0
非糖固形物 / (g/L) $\geq$	14.5
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	2.5~10.0
氨基酸态氮 / (g/L) $\geq$	0.20
pH	3.5~4.6
氧化钙 / (g/L) $\leq$	0.5
苯甲酸 ^a / (g/kg) $\leq$	0.05
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定
注：酒精度低于 11% vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮按 11% vol 折算。 酒精度标签标示值与实测值之差为 1.0% vol。 a 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.3 半甜小米黄酒

应符合表 4 的规定。

表 4 半甜小米黄酒理化指标

项目	半甜小米黄酒
酒精度 (20℃) / (% vol) $\geq$	10.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	40.1~100.0
非糖固形物 / (g/L) $\geq$	10.0
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	3.8~10.0
氨基酸态氮 / (g/L) $\geq$	0.20
pH	3.5~4.6
氧化钙 / (g/L) $\leq$	0.5

苯甲酸 ^a /（g/kg）	≤	0.05
食品添加剂	符合 GB 2760 的规定	

注：酒精度低于 11% vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮按 11% vol 折算。

酒精度标签标示值与实测值之差为 1.0% vol。

a 指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.4 微生物指标

应符合表 5 的规定。

表 5 微生物指标

项目	采样方案及限量（若非指定，均以 25 mL 表示）		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
注：样品的采样方案及前处理按 GB 4789.1 执行。 n 为同一批次产品应采集的样品数量；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值。			

5.5 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 分析方法

按 GB/T 4789.25 和 GB/T 13662 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批规则

由同一班次、同一生产日期生产的、包装完好的同一产品为一批。按批号抽样。

7.2 抽样

按表 6 抽取样本。样品总量应不少于 3.0 L，样品总量不足 3.0 L 时，应适当按比例加抽样量。并将其中三分之一样品封存、备查。

表 6 抽样表

批量范围/桶、箱、坛	样品数量/桶、箱、坛、瓶
≤ 1200	6
1200~35000	9
≥ 350001	12

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，须经生产厂质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂；出厂检验项目为：感官要求、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH、净含量和标签。

7.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准所有项目，每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品主要原料、配方、关键工艺有较大改变，可能影响其性能时；
- b) 当出厂结果出现异常时；
- c) 停产三个月以上恢复生产时；
- d) 新产品投产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

7.4 判定规则

按 GB/T13662 的规定执行。

8 标签和标志、包装、运输、贮存

8.1 标签和标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定（修订版）》的规定。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

内包装容器应符合食品安全要求，封装严密，无渗漏。外包装纸箱材料应符合 GB/T 6543 的要求。

8.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，运输时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混运。

8.4 贮存

产品应包装完好贮存在阴凉、清洁、通风、干燥仓库内，不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

征求意见稿