

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 020—2025

怀集味道 下帅壮瑶红黑豆酒

Huaiji flavor of Xiashuai Zhuang Yao Hong black bean wine

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省制造业协会 发布

目 次

前言	II
引言	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 技术要求	1
5.1 原料	1
5.1.1 黑豆、黑米	1
5.1.2 生产加工用水	2
5.2 感官指标	2
5.3 理化指标	2
5.4 生产卫生要求	2
5.5 净含量	2
6 检验规则	2
6.1 组批	2
6.2 抽样	2
6.3 检验分类	3
6.3.1 出厂检验	3
6.3.2 型式检验	3
6.4 判定规则	3
7 包装、标志、运输及贮存	3
7.1 包装	3
7.2 标志	3
7.3 运输	3
7.4 贮存	3
参考文献	4

前 言

本文件按照 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》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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

下帅壮瑶红黑豆酒是广东省肇庆市怀集县下帅壮族瑶族乡的特色美酒,有着250多年的传承历史,酿酒技术传女不传男,现已传至第五代。每年七夕,年满16岁的壮族瑶族姑娘会在母亲的带领下亲手酿制第一坛黑豆酒,作为出嫁时的贵重嫁妆,被誉为壮族瑶族“女儿红”。下帅壮瑶红黑豆酒源自下帅壮瑶聚居地,承载着当地悠久的民族文化与精湛的酿酒技艺。选用当地优质的肾型黑豆,它们生长于这片山水灵秀之地,汲取天地之精华,颗颗饱满,营养丰富。再融合当地纯净的水源,遵循壮瑶先辈代代相传的秘方,经传统工艺与现代科技的精妙结合,精心酿造而成。

然而,随着下帅壮瑶红黑豆酒市场的逐渐扩大,由于缺乏统一的团体标准,部分企业为追求低成本,选用品质欠佳的黑豆,影响了酒的品质与营养价值;酿造工艺上,各家方法差异巨大,发酵时间、温度控制等关键环节缺乏规范,导致酒的口感、香气极不稳定,难以保证产品的一致性,损害了消费者的利益,阻碍了产业的健康发展。

为了推动其产业走上可持续发展的道路,本文件为下帅壮瑶红黑豆酒的生产企业提供了明确的操作准则,引导整个行业朝着规范化、标准化、品牌化的方向大步迈进。这不仅能让消费者放心选购、尽情品味这款蕴含民族风情的美酒,更能助力下帅壮瑶红黑豆酒在激烈的市场竞争中脱颖而出,实现文化传承与商业价值的双重提升,创造更加灿烂辉煌的未来。

怀集味道 下帅壮瑶红黑豆酒

1 范围

本文件规定了怀集下帅壮瑶红黑豆酒的术语和定义、原料要求、生产工艺、感官要求、理化指标、卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于怀集下帅壮瑶红黑豆酒。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1352 大豆

GB/T 1354 大米

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 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 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

下帅壮瑶红黑豆酒

指以怀集县下帅乡特有的高山梯田种植的肾型黑豆、黑米为主要原料，采用传统古法酿造工艺，经过原生态地窖发酵而成的具有独特风味的黑豆酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为高度酒和低度酒：

a) 高度酒：酒精度 41 至 68% vol；

b) 中低度酒：酒精度 18 至 40% vol。

5 技术要求

5.1 原料

5.1.1 黑豆、黑米

应选用当地高山梯田种植的优质品种，无霉变、无虫害，符合 GB-2715 、 GB/T 1354 和 GB 1352-2023 的规定。

5.1.2 生产加工用水

应使用下帅乡特有的富含多种矿物质的高山泉水，水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外观	酒体色泽应呈红棕色或琥珀色，清澈透明	GB/T 10345
香气	香气纯正，具有肾型黑豆特有的香气和酒香，以及酒香和陈酿的复合香气	
滋味	口感绵柔，回味清冽，甘醇可口，无异味	
风格	既有白酒的度数又有红酒的口感，入口绵柔回味悠长且不上头	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a （20℃）/%vol	根据产品种类，高度酒应在41-68%vol，低度酒在18-40 %vol。	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）g/L	≥0.25	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）g/L	≥0.45	GB/T 10345
固形物g/L	≤0.40	GB/T 10345
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 %vol（体积分数）		

5.4 生产卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》，按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

产品出厂检验应符合《食品安全法》的规定，并按照 GB/T 10346 要求执行。

6.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

6.2 抽样

6.2.1 按表 3 抽取样本。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
<50	2	3
51~1 200	5	2
1201~3 500	8	1
3 501以上	13	1

6.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其他样品立即送化实验室，进行感官、理化、食品安全和净

含量等指标的检验。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由生产厂的质量监督检验部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验项目：本文件中全部要求项目。

6.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每半年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- c) 原辅材料有较大变化时；
- d) 更改关键工艺或设备；
- e) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月后，重新恢复生产时；
- f) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- g) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.4 判定规则

检验结果有两项以下（含两项）不合格项目时，应重新从同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检，以复检结果为准，仍有一项不合格，判该批产品不合格。

7 包装、标志、运输及贮存

7.1 包装

应采用符合食品安全要求的包装材料，包装应密封、防潮、防污染，并标注清晰的生产日期、保质期、生产厂家等信息，应符合 GB 14881、GB/T 10004 和 GB/T 6543 中的规定。

7.2 标志

产品标签应标注产品名称、规格、酒精度、配料表、生产日期、保质期、贮存条件等必要信息，应符合 GB 7718、GB/T 191 和 GB 28050 中的规定。

7.3 运输

运输过程中应避免剧烈震动、挤压和高温暴晒，确保包装完好，防止破损和污染，应符合 GB 14881 中的规定。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风良好的地方，避免阳光直射和高温，保持适宜的湿度和温度条件，应符合 GB 14881 中的规定。

参 考 文 献

- [1] GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》。
- [2]国家质量监督检验检疫总局第 75 号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
-