

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 897—2004

绿色食品 黄酒

Green food Chinese rice wine

2005-01-04 发布

2005-02-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由中国绿色食品发展中心归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(上海)、中国绍兴黄酒集团公司。

本标准主要起草人：孟瑾、朱建新、郑冠树、李家寿、谢可杰。

绿色食品 黄酒

1 范围

本标准规定了绿色食品黄酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于各类绿色食品黄酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB/T 5009.12 食品中铅的测定
GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 10111 利用随机数骰子进行随机抽样的方法
GB 12698 黄酒厂卫生规范
GB/T 13662 黄酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规范
NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 419 绿色食品 大米
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
国家技术监督局令(1995)第 43 号《定量包装商品计量监督规定》

3 术语和定义

GB/T 13662 中确立的术语和定义适用于本标准。

4 产品分类

黄酒按其总糖的含量不同分为以下几类:

4.1 干黄酒

总糖含量等于或低于 15.0 g/L 的黄酒。

4.2 半干黄酒

总糖含量 15.1 g/L ~ 40.0 g/L 的黄酒。

4.3 半甜黄酒

总糖含量 40.1 g/L ~ 100 g/L 的黄酒

4.4 甜黄酒

总糖含量高于 100 g/L 的黄酒

5 要求

5.1 环境

5.1.1 原料生产产地应符合 NY/T 391 的规定

5.1.2 加工场地应符合 GB 12698 的规定。

5.2 原料

5.2.1 大米应符合 NY/T 419、其他粮食原料应符合绿色食品粮谷类产品标准的规定。

5.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定。

5.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	类 型	指 标
外观	干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒	橙黄色至深褐色,清亮透明,有光泽
香气	干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒	黄酒特有的醇香较浓,无异香
口味	干黄酒	醇和,较爽口,无异味
	半干黄酒	醇厚,较柔和鲜爽,无异味
	半甜黄酒	醇厚,较鲜甜爽口,无异味
	甜黄酒	鲜甜,较醇厚,无异味
风格	干黄酒、半干黄酒、半甜黄酒、甜黄酒	酒体较协调,具有黄酒品种的典型风格

5.4 净含量

应符合国家技术监督局令(1995)第 43 号的规定。

5.5 理化指标

5.5.1 干黄酒

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	稻米黄酒	其他粮食黄酒
总糖(以葡萄糖计),g/L	≤15.0	
非糖固形物,g/L	≥16.5	≥13.5
酒精度(20℃),体积分数	≥8.0	
总酸(以乳酸计),g/L	3.5~7.0	
氨基酸态氮,g/L	≥0.40	≥0.20
pH	3.5~4.5	
氧化钙,g/L	≤0.7	
β-苯乙醇,mg/L	≥60.0	—
注 1:稻米黄酒:酒精度低于 14%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值,按 14%(体积分数)折算; 非稻米黄酒:酒精度低于 11%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11%(体积分数)折算; 注 2:采用福建红曲工艺生产的黄酒,氧化钙指标限量值≤4.0 g/L。		

5.5.2 半干黄酒
应符合表 3 的规定

表 3 理化指标

项 目	糯米黄酒	其他粮食黄酒
总糖(以葡萄糖计),g/L	15.1 ~ 40.0	
非糖固形物,g/L	≥23.0	≥18.5
酒精度(20℃),体积分数	≥10.0	
总酸(以乳酸计),g/L	3.5 ~ 7.5	
氨基酸态氮,g/L	≥0.50	≥0.25
pH	3.5 ~ 4.5	
氧化钙,g/L	≤0.7	
β-苯乙醇,mg/L	≥80.0	—
注 1:糯米黄酒:酒精度低于 14%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值,按 14%(体积分数)折算; 非糯米黄酒:酒精度低于 11%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11%(体积分数)折算。 注 2:采用福建红曲工艺生产的黄酒,氧化钙指标限量值≤4.0 g/L。		

5.5.3 半甜黄酒
应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	糯米黄酒	其他粮食黄酒
总糖(以葡萄糖计),g/L	40.1 ~ 100	
非糖固形物,g/L	≥23.0	≥18.5
酒精度(20℃),体积分数	≥8.0	
总酸(以乳酸计),g/L	4.5 ~ 8.0	
氨基酸态氮,g/L	≥0.40	≥0.20
pH	3.5 ~ 4.5	
氧化钙,g/L	≤0.7	
β-苯乙醇,mg/L	≥60.0	—
注 1:糯米黄酒:酒精度低于 14%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值,按 14%(体积分数)折算;非糯米黄酒:酒精度低于 11%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11%(体积分数)折算 注 2:采用福建红曲工艺生产的黄酒,氧化钙指标限量值≤4.0 g/L。		

5.5.4 甜黄酒
应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项 目	糯米黄酒	其他粮食黄酒
总糖(以葡萄糖计),g/L	>100	
非糖固形物,g/L	≥23.0	≥18.5
酒精度(20℃),体积分数	≥8.0	
总酸(以乳酸计),g/L	4.5 ~ 8.0	
氨基酸态氮,g/L	≥0.35	≥0.20

表 5 （续）

项 目	稻米黄酒	其他粮食黄酒
pH	3.5 ~ 4.5	
氧化钙,g/L	≤0.7	
β-苯乙醇,mg/L	≥40.0	—
注 1:稻米黄酒:酒精度低于 14%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值,按 14%(体积分数)折算; 非稻米黄酒:酒精度低于 11%(体积分数)时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11%(体积分数)折算。 注 2:采用福建红曲工艺生产的黄酒,氧化钙指标限量值≤4.0 g/L。		

5.6 卫生指标
应符合表 6 的规定。

表 6 卫生指标

项 目	指 标
铅(以 Pb 计),mg/L	≤0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ,μg/L	≤5
菌落总数,cfu/mL	≤50
大肠菌群,MPN/100 mL	≤3
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

6 试验方法

6.1 感官

按 GB/T 13662 的规定执行。

6.2 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6.3 理化指标

按 GB/T 13662 的规定执行。

6.4 卫生指标

6.4.1 铅

按 GB/T 5009.12 的规定执行。

6.4.2 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 的规定执行。

6.4.3 菌落总数

按 GB/T 4789.2 的规定执行。

6.4.4 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 的规定执行。

6.4.5 致病菌

按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11 的规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同原料、同配方、同工艺生产、同批号、相同规格的产品作为一个检验批次。

7.2 抽样

按 GB/T 10111 的规定执行。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

每批产品出厂前,都要进行出厂检验。检验合格并附合格证方可出厂。检验项目包括:感官、净含量、酒精度、总糖、非固形物、氨基酸态氮、总酸、pH、氧化钙、菌落总数、大肠菌群。

7.3.2 型式检验

对本标准中 5.3、5.4、5.5、5.6 中规定的全部指标进行检验。一般情况下,同一类产品的型式检验每年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行型式检验:

- a) 申请绿色食品认证的产品;
- b) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求;
- c) 更改主要原料或关键工艺;
- d) 前后两次抽样检验结果差异较大;
- e) 生产环境发生较大变化。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准时,判为合格品。

7.4.2 理化指标、标志、标签、包装如有一项不符合本标准时,可以加倍抽样复验。复验后如仍不符合本标准,判为不合格品。

7.4.3 感官、卫生指标如有一项不符合本标准,判为不合格品,不得复验。

8 标志、标签、包装

8.1 标志

产品应标注绿色食品标志,具体标注方法按绿色食品标志的有关规定执行。

8.2 标签

产品的标签应符合 GB 7718 的规定。

8.3 包装

按 NY/T 658 的规定执行。

9 运输和贮存

9.1 运输

9.1.1 运输工具应清洁、卫生。产品在运输过程中应轻拿轻放,防止日晒雨淋。严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

9.2 贮存

9.2.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风、卫生清洁、无虫害及鼠害的仓库内;不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;接触地面的包装箱底部应垫有 100 mm 以上的间隔材料。

9.2.2 产品应在 5℃~35℃ 贮存,低于或高于此温度范围,应有防冻或防热措施。

9.2.3 袋装酒保质期不少于 3 个月;瓶装、坛装酒不少于 12 个月。