

天津市食品安全企业标准

Q/ZLFLM0009S-2023

酿造料酒

Brewing liaojiu

备案号:

备案日期: 2023 年 6 月 28 日

2023 年 6 月 28 日发布

2023 年 6 月 28 日实施

中粮福临门食品营销有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由中粮福临门食品营销有限公司及附录 A 所列企业起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：孙承国、周胜利、何静、邓斌、李海梅、王文佳、董华、高健、陶海军、樊剑锋。

本标准于 2022 年 3 月 29 日首次发布。

2023 年 6 月 28 日第 1 次修订，更新内容主要如下：

——调整了质量要求部分内容。

本标准适用生产单位清单见附录 A。

酿造料酒

1 范围

本标准规定了酿造料酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物为主要原料，经蒸煮、加曲和或/部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂，糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、陈酿，添加食用盐，添加或不添加植物香辛料（或植物香辛料提取物）加工而成，供烹饪用的液体调味料。

本标准不适用于“采用黄酒以外的饮料酒或食用酒精配制加工而成的”调味料酒。

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 13662 黄酒
- GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒（绍兴黄酒）
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- QB/T 2745 烹饪黄酒
- 国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 酿造料酒

以谷物为主要原料，经蒸煮、加曲和或/部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂，糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、陈酿，添加食用盐，添加或不添加植物香辛料（或植物香辛料提取物）加工而成，供烹饪用的液体调味料。

3.2 酒龄

发酵后的原酒在酒坛、酒罐中贮存陈酿的年龄。

3.3 标注酒龄

销售包装标签上标注的基酒酒龄，以所用原酒酒龄的加权平均计算。

3.4 聚集物

成品酿造料酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 分类

酿造料酒按产品质量分为特级、一级、二级。

5 质量要求

5.1 原辅料要求

应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		
	特级	一级	二级
外观	浅黄色至褐色，清亮透明有光泽，瓶（坛）底允许有微量聚集物		
香气	具有正常黄酒特有的醇香或佐料（植物香辛料）特有香气，诸香和谐		
口味	微咸鲜爽，醇和协调，无异味		
风格	酒体协调，具有酿造料酒的典型风格		

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	要求		
	特级	一级	二级
酒精度（20℃）% vol ≥	12.0	10.0	8.0
总糖（以葡萄糖计）/(g/L) ≥	10.0	—	—
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.40	0.30	0.20
总酸（以乳酸计）/(g/L)	3.0~7.0		
除糖除盐固形物/(g/L) ≥	16.0	10.0	7.0
食盐（以氯化钠计）/(g/L)	≥1.0		
挥发酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥	0.15	0.10	0.08

5.4 食品安全指标

5.4.1 污染物限量

项目	要求
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.08
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.8

5.4.2 致病菌限量

项 目	采样方案及限量 ^a				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	—	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行					

5.4.3 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》的相关要求。

6 试验方法

6.1 感官要求

按照 GB/T 13662 规定的方法评价。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

6.2.2 总糖

按 GB/T 13662 规定的方法测定。

6.2.2 氨基酸态氮

按 GB/T 13662 规定的方法测定。

6.2.3 总酸

按 GB/T 13662 规定的方法测定。

6.2.4 除糖除盐固形物

按 QB/T 2745 烹饪黄酒规定的方法。

6.2.5 食盐

按 GB 5009.44 规定的方法测定。

6.2.6 挥发酯（以乙酸乙酯计）

按 GB/T 17946 规定的方法测定。

6.3 食品安全指标

6.3.1 污染物限量

无机砷按 GB 5009.11 规定的方法测定，铅按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3.2 致病菌限量

沙门氏菌按 GB 4789.4 规定的方法测定，金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定的方法测定。

6.4 净含量

按 JJF 1070 规定测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一生产日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

7.2 抽样

出厂检验在生产线上随机取样 40 瓶，每批抽样数量应不少于 8 瓶分别做感官要求、理化指标、食品安全指标检验、留样。型式检验在成品库内随机抽样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：净含量、5.2 感官要求、5.3 理化指标。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括要求中的全部项目。

7.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响到产品的质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；

d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。

7.5.2 检验结果有一项及以上不符合要求时,可以在同批次中抽取两倍量样品复验,以复检结果为准;若仍有一项不合格时,则判整批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 标签的标注内容应符合 GB 7718 的规定,并标明酒精度含量。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.3 在标签的醒目处应标注“酿造料酒”,可以根据产品需求标注酒龄。

8.2 包装

8.2.1 产品包装材料应采用清洁、干燥、无毒的材料,并根据具体材质应符合 GB 4806 系列相关食品安全国家标准要求。

8.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 要求,封装、捆扎牢固。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好的场所。

8.4.2 不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

8.4.3 不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源,产品堆放应离地(100 mm)离墙(200mm)。

附录 A

项次	产品生产者名称	工厂	产品生产者联系人	姓名
1	产品生产者名称	中粮孔乙己酒业有限公司	产品生产者联系人	樊剑峰
	生产者地址	浙江省绍兴市越城区东浦街道大越南路 318 号	产品生产者联系电话	159 8827 2950

编制说明

为适应生产和销售实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，保证产品质量，本企业依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的基础上，结合本企业的生产实际制定本标准。

本标准的结构、技术要素及表述规则遵照了 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。要求原辅料应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。该标准中的感官要求、酒精度、总糖、氨基酸态氮、总酸、除糖除盐固形物、食盐、挥发酯指标是根据本产品的工艺和产品实际特点及实测值确定。标准中污染物限量按 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的要求制定，并严于 GB 2762 的规定（无机砷 $\leq 0.08\text{mg/kg}$ 、铅 $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，GB 2762 要求无机砷 $\leq 0.1\text{mg/kg}$ 、铅 $\leq 1.0\text{mg/kg}$ ）。标准中的致病菌限量要求按 GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的要求制定，并严于 GB 29921，标准中要求致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）不得检出（GB 29921 要求沙门氏菌不得检出；金黄色葡萄球菌 n: 5，c: 1，m: 100 CFU/mL，M: 1000 CFU/mL）。

中粮福临门食品营销有限公司

2023 年 6 月 28 日