

备案号：QB64/0458S-2023

Q/LHHS

宁夏龙虎鹤寿养生科技有限公司企业标准

Q/LHHS 0002S—2023

千杞红黄酒

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

宁夏龙虎鹤寿养生科技有限公司 发布

前 言

本文件的卫生指标是参照GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》确定。

本文件是按照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》编写。

本文件由宁夏龙虎鹤寿养生科技有限公司提出。

本文件由宁夏龙虎鹤寿养生科技有限公司负责起草。

本文件主要起草人：朱文海、朱文涛。

本文件有效期五年。

千杞红黄酒

1 范围

本文件规定了千杞红黄酒的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以糯米为主要原料，经浸米、蒸煮、糖化发酵、压榨、陈化贮存、勾兑、过滤、杀菌、灌装等工序加工制成的千杞红黄酒。

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 1354 大米

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662 黄酒

GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

根据含糖量不同，产品分为以下几类：

3.1 干型黄酒；

3.2 半干型黄酒；

3.3 半甜型黄酒；

3.4 甜型黄酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求，并经净化处理。

4.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 要求。

4.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	橙黄色或褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量聚集物
香 气	具有千杞红黄酒特有的醇香，无异香
口 味	柔和、鲜甜、较清爽，无异味
风 格	酒体较谐调，具有千杞红黄酒的典型风格

4.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			
	干型黄酒	半干型黄酒	半甜型黄酒	甜型黄酒
酒精度 ^a (20° C) / (% vol)	≥7.0			
非糖固形物/ (g/L)	≥5.0			
总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100.0
总酸(以乳酸计)/ (g/L)	3.0~8.0	3.0~8.0	3.5~8.0	3.5~8.0
氨基酸态氮/ (g/L)	≥0.02			
PH 值	3.0~4.8			
氧化钙/ (g/L)	≤1.0			
苯甲酸 ^b / (g/kg)	≤0.05			
a 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0 % vol				
b 指龙虎鹤寿黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。				

4.4 卫生指标

应符合GB 2758规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

7 试验方法

- 7.1 感官指标、理化指标按 GB/T 13662 规定方法检验。
- 7.2 卫生指标按 GB 2758 规定方法检验。

8 检验规则

- 8.1 以同一次灌装同一酒精度同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 6 瓶进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。
- 8.2 检验分出厂检验和型式检验。
 - 8.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、酒精度、总糖、总酸、非糖固形物、PH 值。
 - 8.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
 - a) 新产品投产时；
 - b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
 - c) 产品长期停产后，恢复生产时；
 - d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
 - e) 国家监督机构提出进行型式检验要求时。
- 8.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

9.2 包装

用符合食品安全要求的包装材料包装。包装容器应清洁、卫生、封口严密。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。运输过程应防止日晒、雨淋，防止重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

9.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面10cm以上，离墙壁20cm以上。

在上述条件下，根据包装不同，产品具体保质期以包装标签标示为准。