

DBS61

陕西省食品安全地方标准

DBS61/0004—2018

代替DBS61/0004—2013

食品安全地方标准 洋县黑米酒

2018-02-25 发布

2018-08-25 实施

陕西省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 DBS61/0004—2013《洋县黑米酒》。

本标准与 DBS61/0004—2013 的主要差异如下：

- 修改了范围中的配料和工艺；
- 更新了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义的用语；
- 变更酒精度指标为范围值；
- 增加了铅指标；
- 更新了酒精度的检验方法；
- 更新了检验规则；
- 变更了标签和包装要求；
- 变更了产品保质期。

本标准由陕西朱鹮酒业有限公司提出。

本标准起草单位：陕西朱鹮酒业有限公司；陕西科技大学；陕西黑色有机食品工程技术研究中心；洋县有机产业协会。

本标准主要起草人：杨烨、李天刚、李宏梁、周宝龙、杜宝珠、路红贤、李坤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- DBS61/0004—2013；
- DB61/T406—2007。

洋 县 黑 米 酒

1 范围

本标准规定了洋县黑米酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以国家质检总局批准的地理标志产品——洋县黑米、小麦、本地朱鹮栖息地域内特定的倪河水系的地下水、糯米、酶制剂和酵母为原辅料，经制曲、提取黑米色素、浸米、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑、除菌、灌装制成的洋县黑米酒。

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 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB/T 1354	大米
GB 1886.174	食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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 12696	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（2005）第75号 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 传统型黑米酒

以国家地理标志产品——洋县黑米、小麦和本地朱鹮栖息地域内特定的饶河水系的地下水为主要原料，以传统酒曲和酵母为糖化发酵剂，经提取黑米色素、浸米、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑、除菌、灌装制成的洋县黑米酒。

3.2 清爽型黑米酒

以国家地理标志产品——洋县黑米和本地朱鹮栖息地域内特定的饶河水系的地下水为主要原料，以传统酒曲、酶制剂和酵母为糖化发酵剂，经提取黑米色素、浸米、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑、除菌、灌装制成的洋县黑米酒。

3.3 特型黑米酒

以国家地理标志产品——洋县黑米和本地朱鹮栖息地域内特定的饶河水系的地下水为主要原料，以酒曲、酶制剂和酵母为糖化发酵剂，经提取黑米色素、浸米、蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑、除菌、灌装制成的洋县黑米酒。

4 产品分类

4.1 按产品风格分

4.1.1 传统型黑米酒

4.1.2 清爽型黑米酒

4.1.3 特型黑米酒

4.2 按含糖量分

4.2.1 干型黑米酒

4.2.2 半干型黑米酒

4.2.3 半甜型黑米酒

4.2.4 甜型黑米酒

5 产品分级

按感官要求及理化要求将产品分为优级、一级。

6 技术要求

6.1 原辅料要求

6.1.1 黑米：应符合 DB61/T 288.9 的规定，并取之地理标志产品规定的洋县黑米。

6.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

6.1.4 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

6.1.5 α -淀粉酶、糖化酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

6.1.6 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

6.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目			要 求	
			优 级	一 级
外观	色泽	传统型黑米酒	紫红、褐红	
		清爽型黑米酒、特型黑米酒	宝石红、紫红、棕红	
	澄清程度	传统型黑米酒、清爽型黑米酒、特型黑米酒	清亮透明、有光泽，允许瓶底有微量聚集物	
香气	传统型黑米酒		具有黑米酒特有的香气，醇香浓郁，无异香	具有黑米酒特有的香气，醇香较浓郁，无异香
	清爽型黑米酒、特型黑米酒		具有黑米酒特有的清雅醇香、无异香	
口味	传统型黑米酒	干黑米酒	醇和，纯净，优雅，爽口，无异味	醇和，纯净，优雅，较爽口，无异味
		半干黑米酒	醇厚，优雅，柔和，鲜爽，无异味	醇厚，优雅，较柔和鲜爽，无异味
		半甜黑米酒	醇厚，鲜甜，爽口，无异味	醇厚，较鲜甜，爽口，无异味
		甜甜黑米酒	鲜甜，醇厚，无异味	鲜甜，较醇厚，无异味
	清爽型黑米酒、特型黑米酒	干黑米酒	柔净醇和，优雅，清爽，无异味	柔净醇和，优雅，较清爽，无异味
		半干黑米酒	优雅，柔和，鲜爽，无异味	优雅，柔和，较鲜爽，无异味
		半甜黑米酒	鲜甜，清爽，无异味	鲜甜，较清爽，无异味
风格	传统型黑米酒、清爽型黑米酒、特型黑米酒		酒体组分谐调，具有黑米酒品种的独特风格	酒体组分较谐调，具有黑米酒品种的独特风格

6.3 理化指标

6.3.1 传统型黑米酒

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标									
	类 型	干黑米酒		半干黑米酒		半甜黑米酒		甜黑米酒		
	级 别	优级	一级	优级	一级	优级	一级	优级	一级	
总糖（以葡萄糖计），g/L		≤ 15.0		15.1～40.0		40.1～100		>100		
非糖固型物，g/L	≥	20.0	17.0	27.5	23.5	27.5	23.5	23.0	20.5	
酒精度（20℃），%vol		8.0～18.0								
总酸（以乳酸计），g/L		3.0～7.0		3.0～7.5		4.0～8.0				
氨基酸态氮，g/L	≥	0.50	0.45	0.60	0.55	0.50	0.45	0.40	0.40	
pH		3.5～4.6								
氧化钙，g/L	≤	0.7								
β-苯乙醇，mg/L	≥	60.0		80.0		60.0		40.0		
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2								
注：1. 酒精度低于14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值，按14%vol 折算。										
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。										

6.3.2 清爽型黑米酒

应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标							
	类 型	干黑米酒		半干黑米酒		半甜黑米酒		
	级 别	优级	一级	优级	一级	优级	一级	
总糖（以葡萄糖计），g/L		≤ 15.0		15.1～40.0		40.1～100		
非糖固型物，g/L	≥	7.0		15.0	12.0	10.0	8.0	
酒精度（20℃），%vol		8.0～18.0						
pH		3.5～4.6						
总酸（以乳酸计），g/L		2.5～7.0				3.8～8.0		
氨基酸态氮，g/L	≥	0.30	0.20	0.50	0.30	0.40	0.30	
氧化钙，g/L	≤	0.5						
β-苯乙醇，mg/L	≥	35.0				30.0		
铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.2						
注：1. 酒精度低于14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值，按14%vol 折算。								
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。								

6.3.3 特型黑米酒

应符合表4的规定。

表 4

项 目	指 标							
	类 型	干黑米酒		半干黑米酒		半甜黑米酒		
	级 别	优级	一级	优级	一级	优级	一级	
总糖（以葡萄糖计）， g/L		≤ 15.0		15.1～40.0		40.1～100		
非糖固型物， g/L	≥	7.0		15.0	12.0	10.0	8.0	
酒精度（20℃）， %vol		8.0～18.0						
pH		3.2～4.6						
总酸（以乳酸计）， g/L		2.5～7.0		2.5～9.0		3.8～9.5		
氨基酸态氮， g/L	≥	0.10	0.08	0.10	0.08	0.10	0.08	
氧化钙， g/L	≤	0.5						
β-苯乙醇， mg/L	≥	35.0				30.0		
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	0.2						
注：1. 酒精度低于14%vol 时，非糖固形物、氨基酸态氮、β-苯乙醇的值，按14%vol 折算。								
2. 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0。								

6.4 微生物限量

应符合表5的规定。

表 5

项 目	采用方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL

6.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6.6 原料及食品添加剂

6.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

6.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

6.7 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 12696 的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按GB/T 13662中6.1规定的方法执行。

7.2 理化指标

7.2.1 总糖

按GB/T 13662中6.2规定的方法执行。

7.2.2 非糖固形物

按GB/T 13662中6.3规定的方法执行。

7.2.3 酒精度

按GB 5009.225规定的方法执行。

7.2.4 pH 值

按GB/T 13662中6.5规定的方法执行。

7.2.5 总酸、氨基酸态氮

按GB/T 13662中6.6规定的方法执行。

7.2.6 氧化钙

按GB/T 13662中6.7规定的方法执行。

7.2.7 β -苯乙醇

按GB/T 13662中6.8规定的方法执行。

7.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 样品的采样及处理

按GB 4789.1规定的方法执行。

7.3.2 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法执行。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10中第二法规定的方法执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 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。

8.2 抽样

每批产品由生产企业质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不得少于200瓶，抽样数量不得少于12瓶，抽样总量不得少于3.0L。

8.3 出厂检验

8.3.1 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。

8.3.2 出厂检验项目为：感官要求、总糖、非糖固形物、酒精度、氨基酸态氮、总酸、pH、氧化钙和净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验项目为本标准 6.2~6.5 规定的全部项目。

8.4.2 一般情况下，型式检验每年进行一次。发生下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 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；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

8.5 判定规则

8.5.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。

8.5.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格，且不得复检。

9 标签、包装、运输和贮存

9.1 标签标识

9.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

9.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 及相应国家食品安全标准的要求。包装容器应封装严密、无渗漏。包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 产品应贮存于清洁卫生、防鼠、防蝇、无异味、阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；成品堆放离墙、离地面 10cm 以上，堆放高度不超过 8 层。

9.4.3 产品宜在 5℃～30℃贮存，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。

在上述贮运条件下，酒精度为 8%vol～10%vol（不含 10%vol）时，产品保质期为 5 年；酒精度为 10%vol 及以上时，产品保质期由企业自定。