

江西省地方标准

DB36/T XXXX—XXXX

地理标志产品 南城麻姑酒

Product of geographical indication—Nancheng magujiu

(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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 保护范围.....	2
5 产品分类与分级.....	2
6 技术要求.....	2
7 检验规则.....	4
8 标签、标志、包装、运输和贮存.....	5
附录 A（规范性） 南城麻姑酒地理标志产品保护范围图.....	6

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。

本文件由抚州市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：南城县市场监督管理局、江西华中标准化事务所、南城县土特产协会、江西郑记麻姑酒业有限公司、南城县贵林黄酒厂。

本文件主要起草人：迟令全、李淑英、廖建成、戴立彬、谢婷、余敏真、郑贵林、郑君。

地理标志产品 南城麻姑酒

1 范围

本文件规定了南城麻姑酒的术语和定义、保护范围、产品分类与分级、技术要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品南城麻姑酒。

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 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23542 黄酒企业良好生产规范
- 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
- 地理标志专用标志使用管理办法（试行） 国家知识产权局公告第354号

3 术语和定义

GB/T 13662界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南城麻姑酒 Nancheng magujiu

在地理标志产品保护范围内，以糯米和水为主要原料，经过独特工艺发酵酿造而成的传统型黄酒。

4 保护范围

南城麻姑酒地理标志产品保护范围限于国家行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的保护区（国家知识产权局XXXX年第XXX号公告），即：江西省南城县建昌镇、万坊镇、株良镇、里塔镇、新丰街镇、上唐镇、洪门镇、龙湖镇、沙洲镇、天井源乡、徐家镇、浔溪乡共12个乡镇、镇现辖行政区域，见附录A。

5 产品分类与分级

按含糖量分为：甜黄酒和干黄酒。每个类型又分为优级、一级、二级。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 糯米

采用保护范围内当年产的麻姑山特产优质银珠糯米，淀粉含量 $\geq 73\%$ ，质量符合GB 1354要求。

6.1.2 水

采用保护范围内麻姑山泉水，符合GB 5749规定。

6.2 食品添加剂要求

食品添加剂的质量应符合相关的标准和规定。食品添加剂的品种和使用限量符合GB 2760规定。

6.3 工艺要求

6.3.1 工艺流程

糯米→洗米浸米→蒸饭→水淋冷却→落缸搭窝→糖化发酵→压榨出酒→澄清杀菌→封缸储存→勾调→精滤杀菌→灌装封盖→成品。

6.3.2 工艺操作要点

- a) 洗米浸米。选用麻姑山特产优质银珠糯米，用麻姑山泉淘洗后，冬季浸泡 8h，夏季浸泡 5h，以手捻米粒无硬心为宜。
- b) 蒸饭。用浸泡好的银珠糯米上甄蒸 45min 后成糯米饭。
- c) 水淋冷却。用麻姑山泉将蒸好的糯米饭水淋冷却至冬季 35℃，夏季 26℃。
- d) 落缸搭窝。将冷却的糯米饭放进酒缸，拌入特有的秘制酒曲，再进行搭窝（俗称打井），酒缸内糯米饭中心部位呈凹型窝状。
- e) 糖化发酵。落缸搭窝后，糖化发酵，冬季 8h，夏季 5h。
- f) 压榨出酒。将糖化发酵后的酒酿装进压榨包内，再放在木制酒榨上进行人工压榨出酒。

- g) 澄清杀菌、封缸储存。将人工压榨出的酒澄清杀菌后封缸储存3年以上，使酒液由淡黄色渐变成琥珀色至棕红色。
- h) 勾调、精滤杀菌、灌装封盖。酒液勾调搅拌均匀后，再进行精滤杀菌、灌装封盖，最后成品。

6.4 感官要求

南城麻姑酒应具有晶莹光亮、呈琥珀色至棕红色光泽、香味浓郁、味美甘甜、酒性柔和、醇度适中特征性状，符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	类型	优级	一级	二级
外观	甜黄酒	琥珀色至棕红色，晶莹光亮，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物		琥珀色至棕红色，晶莹光亮，允许瓶（坛）底有少量聚集物
	干黄酒			
香气	甜黄酒	具有黄酒特有的浓郁醇香，无异香	黄酒特有的醇香较浓郁，无异香	具有黄酒特有的醇香，无异味
	干黄酒			
口味	甜黄酒	醇厚，鲜甜爽口，无异味	醇厚，较鲜甜爽口，无异味	醇厚，尚鲜甜爽口，无异味
	干黄酒	醇和，爽口，无异味	醇和，较爽口，无异味	尚醇和，爽口，无异味
风格	甜黄酒	酒体协调，具有黄酒品种的典型风格	酒体较协调，具有黄酒品种的典型风格	酒体尚协调，具有黄酒品种的典型风格
	干黄酒			

6.5 理化指标

6.5.1 传统型甜黄酒

符合表2的要求。

表2 传统型甜黄酒理化要求

项目	指标			检验方法
	优级	一级	二级	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≥100.0			GB/T 13662
非糖固形物/（g/L）	≥18.0	≥16.5	≥13.0	
酒精度（20℃）/（%vol）	≥14.0			GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/L）	4.0~8.0			GB/T 13662
氨基酸态氮/（g/L）	≥0.50	≥0.30	≥0.20	GB/T 13662
pH值	3.5~4.8			
氧化钙/（g/L）	≤1.0			GB 5009.28
苯甲酸/（g/kg）	≤0.05			

6.5.2 传统型干黄酒

符合表3的要求。

表3 传统型干黄酒理化要求

项目	指标			检验方法
	优级	一级	二级	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤15.0			GB/T 13662
非糖固形物/（g/L）	≥16.5	≥14.0	≥9.5	
酒精度（20℃）/（%vol）	≥14.0			GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/L）	3.0~7.0			GB/T 13662
氨基酸态氮/（g/L）	≥0.50	≥0.30	≥0.20	
pH值	3.5~4.6			
氧化钙/（g/L）	≤1.0			
苯甲酸/（g/kg）	≤0.05			GB 5009.28

6.6 安全指标

符合GB 2758及有关规定。

6.7 净含量

符合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》和JJF 1070规定。

6.8 生产加工过程的卫生要求

符合GB 12696、GB 14881、GB/T 23542规定。

7 检验规则

7.1 批次及抽样

按GB/T 13662规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业质量检验部门按本文件规定检验，检验合格并签发质量合格证明的产品方可出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目：感官、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH值、净含量、氧化钙、标签。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验的项目为本文件质量要求的全部项目。

7.2.2.2 一般情况下，型式检验每年一次。有下列情况之一，亦应进行型式试验：

- a) 原材料有较大变化时；
- b) 关键工艺或设备发生更改时；
- c) 正常生产的产品停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次形式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门按有关规定抽检时。

7.3 判定规则

检验项目中全部检验结果符合本文件规定，判该批产品为合格品。检验结果有一项或一项以上项目不符合本文件要求，可在该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，若复检结果合格，判该批产品合格；复检结果不合格，则判该批产品不合格。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

8.1.1 预包装产品标签符合 GB 7718 和 GB 2758 规定，同时需标注产品类型。

8.1.2 对获得核准后的地理标志产品的生产企业，预包装产品标签上，应使用地理标志产品保护专用标志，专用标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的要求。运输图示标志符合 GB/T 191 规定。

8.1.3 包装箱上应表明产品名称、类型、酒精度、制造者的名称和地址、单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料符合食品卫生要求。包装产品应封装严密、无渗漏。

8.2.2 包装箱应与所装内容物尺寸匹配，符合 GB/T 6543 要求。

8.2.3 包装时应胶封结实，捆扎牢固。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、避光通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋、或靠近热源；包装箱底部应垫有 100mm 以上的间隔材料。

8.4.3 产品宜在 5℃~25℃ 贮存。

附录 A
(规范性)

南城麻姑酒地理标志产品保护范围图

