

江西绿色生态 黄酒

Jiangxi Green Ecology—Huangjiu

立项草案

(本草案完成时间: 2023-06-10)

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	2
5 评价指标	3
6 品牌互认	4

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。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：九江市濂溪区市场监督管理局、江西封缸酒业有限公司、九江市田缘美食品饮料有限公司、九江市耐得封缸酒业有限公司、江西质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：陈亚茹、刘建、XXX。

引 言

“江西绿色生态 黄酒”产品质量指标水平说明：

——感官要求：符合 GB/T 13662-2018《黄酒》“传统型黄酒”一级品以上的要求；

——理化指标：符合 NY/T 897-2017《绿色食品 黄酒》要求；

——安全卫生指标：符合 NY/T 897-2017《绿色食品 黄酒》要求。

江西绿色生态 黄酒

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 黄酒”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用于黄酒产品申请“江西绿色生态”品牌认证活动。“江西绿色生态 黄酒”产品的质量检测可参照本文件执行。

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 2758 发酵酒及配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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 5009.223 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- 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 18916.42 取水定额 第 42 部分：黄酒制造
- GB/T 19001 质量管理体系 要求
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23542 黄酒企业良好生产规范
- GB/T 24001 环境 管理体系 要求及使用指南
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 34266 黄酒中氨基甲酸乙酯预防控制技术措施指南

NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则

NY/T 419 绿色食品 稻米

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 897 绿色食品 黄酒

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

QB/T 4356 黄酒中游离氨基酸的测定 高效液相色谱法

QB/T 4708 黄酒中挥发性醇类的测定方法 静态顶空-气相色谱法

QB/T 4709 黄酒中挥发性酯类的测定方法 静态顶空-气相色谱法

QB/T 4711 黄酒中无机元素的测定方法 电感耦合等离子体质谱法和电感耦合等离子体原子发射光谱法

DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求
定量包装商品计量监督管理办法(总局令第75号)

3 术语和定义

GB/T 13662、DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黄酒

以稻米、水等为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的发酵酒。

3.2

江西绿色生态 黄酒 Jiangxi Green Ecology—Huangjiu

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌评价或认证的黄酒产品。

4 基本要求

4.1 主体资质

4.1.1 企业应具备食品生产或经营许可证，应按照 GB/T 19001、GB/T 22000、GB/T 24001、《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》的要求，建立并运行相应的管理体系。

4.1.2 企业近三年未发生食品安全事故、安全生产事故或重大环境污染事故。

4.2 原辅料要求

4.2.1 稻米应符合 NY/T 419 的要求，其他粮食原料符合绿色食品相应要求。

4.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.3 食品添加剂应符合 NY/T 392 的要求。

4.3 生产过程

生产过程应符合 GB 14881、GB/T 23542 的规定执行。

4.4 产品质量要求

产品应符合 GB 2758、GB/T 13662、NY/T 897 的要求。

4.5 包装标识

4.5.1 包装应符合 NY/T 658 的规定，包装用材料应符合 GB 4806.1 的要求。

4.5.2 标签应符合 GB 7718 的规定，包装应明确产品等级。

4.5.3 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

4.6 储藏运输

贮存和运输应符合 NY/T 1056 的规定。

4.7 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录原料采购、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

5 评价指标

“江西绿色生态 黄酒”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。

表 1 “江西绿色生态 黄酒”评价指标要求

序号	一级指标	要求		评价方式或方法	
1	资源节约	制定水电节约管理制度，采用先进生产技术，提高生产效率		查看制度文件，实地走访	
2		黄酒酿造过程取水定额应符合 GB/T 18916.42 的规定			
3		应制定原料综合利用和废弃物无害化处理的制度和措施			
4		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收			
5	环境保护	生产污水排放应符合 GB 8978 的规定		查看企业的排污许可证、环境影响评价报告或环境影响验收报告	
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 16297 的要求			
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定			
8	生态协同	加工过程应按照 GB/T 24256 设计或优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化		实地走访，查看养殖或加工过程	
9	质量引领	感官要求	外观	淡黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	GB/T 13662
10			香气	具有黄酒特有的醇香，较浓郁，无异香	

序号	一级指标	二级指标	要求				评价方式或方法		
11	质量 引领	感官指标	口味				具有本类产品固有风味，无异味		
12			风格					酒体较协调，具有黄酒品种的典型风格	
		理化指标	黄酒类型	传统干黄	传统半干	传统半甜	传统甜黄	GB/T 13662	
13			总糖（以葡萄糖计），g/L	≤15.0	15.1-40.0	40.1-100.0	>100		
14			非糖固形物，g/L	≥11.5	≥16.0	≥16.0	≥14.0		
15			总酸（以乳酸计），g/L	3.0-7.0	3.0-7.5	4.0-8.0	4.0-8.0		
16			氨基酸态氮，g/L	≥0.2	≥0.35	≥0.30	≥0.25		
17			pH	3.5-4.6		3.5-4.6	3.5-4.8		
			氧化钙，g/L	≤1.0					
19			苯甲酸，g/kg	≤0.05					GB 5009.28
20			氨基甲酸乙酯，mg/L	≤0.4（仅适用于出厂后1年内的产品）					GB 5009.223
21			酒精度（20℃），% vol	≥8.0°					GB 5009.225
22		污染物	铅（以Pb计），mg/L				≤0.3	GB 5009.12	
23			镉（以Cd计），mg/L				≤0.2	GB 5009.15	
24		真菌毒素	黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/L				≤5.0	GB 5009.22	
25		微生物	项目	n	c	m		检测方法	
			沙门氏菌	5	0	0/25 mL		GB 4789.4	
26			金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL		GB 4789.10	
27		食品添加剂	符合 NY/T 392 的要求				GB 5009.28		

注：检测机构或认证机构可根据实际情况使用更为科学、适用、先进的方法。

6 品牌互认

6.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的黄酒产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.2 已获得绿色食品、有机产品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。

6.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的黄酒产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。