

Q/SHHJ

安徽海神黄酒集团有限公司食品安全企业标准

Q/SHHJ0003S-2025

代替 Q/SHHJ0003S-2022

海神特型黄酒

2025-08-08 发布

2025-08-15 实施

安徽海神黄酒集团有限公司 发布

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准，若与其相抵触时，以国家标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，比较了GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、进行编写，本标准参照GB/T13662《黄酒》并进行了优化。

本标准代替Q/SHJ0003S-2022《海神特型黄酒》（备案号：34202202547S）。

本标准与Q/SHJ0003S-2025《海神特型黄酒》相比，主要变化如下：

- 修改了前言和规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了理化指标（酒精度）、卫生指标和判定规则。

本标准由安徽海神黄酒集团有限公司提出并归口。

本标准主要起草人：徐尚英、刘长生、李德华、朱亚梅。

本标准于2022年5月6日首次发布，2025年8月8日第二次发布。

海神特型黄酒

1 范围

本标准规定了海神特型黄酒的术语和定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、分析方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于海神特型黄酒的生产、检验与销售。

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/T601	化学试剂	标准滴定溶液的制备
GB/T603	化学试剂	实验方法中所用制剂及制品的配置
GB 1886.64	食品安全国家标准	食品添加剂 焦糖色
GB 2715	食品安全国家标准	粮食
GB2758	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 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量
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 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/T6543		运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 6682		分析实验室用水规格和实验方法
GB7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
GB/T13662		黄酒
JJF 1070		定量包装商品净含量计量检验规则
	国家市场监督管理总局令 [2023 年] 第 70 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文件。

3.1 海神特型黄酒

以稻米、小麦、水等为主要原料，经加曲和/或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒，在生产过程中可添加符合国家规定的食用物质。

3.2 酒龄

发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

3.3 原酒

黄酒酿造结束，经压滤、煎酒后储存于容器中的基酒。

3.4 标注酒龄

销售包装标签上标注的酒龄，以勾调所用原酒酒龄加权平均计算。

3.5 聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

3.6 特型黄酒

由于原辅料和（或）工艺有所改变，具有特殊风味且不改变黄酒风格的酒。

3.7 勾调

不同酒龄、不同类型的原酒按一定比例调合，并可加适量水调整的过程。

3.8 抑制发酵

在甜黄酒和半甜黄酒的生产过程中，可适量加入白酒或食用酒精以控制发酵的过程。

4 分类

按含糖量分类。

4.1 清爽干黄酒

4.2 清爽半干黄酒

4.3 清爽半甜黄酒

4.4 甜黄酒

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 酿造用水应符合GB5749的要求。

5.1.2 稻米等粮食原料应符合GB2715的规定。

5.1.3 在特型黄酒生产过程中，可添加符合国家规定的、按照传统既是食品又是中药材物质。

5.1.4 用于抑制发酵的白酒或食用酒精应符合相关标准要求。

5.1.5 黄酒中可按照GB2760的规定添加焦糖色（其焦糖色产品应符合GB1886.64要求）。

5.1.6 其他原、辅料应符合国家相关标准和食品安全法规的规定。

5.2 感官要求

应符合表1要求

表1 海神特型清爽黄酒感官要求

项目	类型	特级	一级
外观	干黄酒	淡黄色至黄褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。	
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
	甜黄酒		
香气	干黄酒	具有本类型黄酒特有的清雅醇香，无异香。	
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
	甜黄酒		

表 1（续）

项目	类型	特级	一级
口味	干黄酒	柔净醇和、清爽、无异味	柔净醇和、较清爽、无异味
	半干黄酒	柔和、鲜爽、无异味	柔和、较鲜爽、无异味
	半甜黄酒	柔和、鲜甜、清爽、无异味	柔和、鲜甜、较清爽、无异味
	甜黄酒	鲜甜、较醇厚、无异味	鲜甜、尚醇厚、无异味
风格	干黄酒	酒体协调，具有本类黄酒的典型风格	酒体较协调，具有本类黄酒的典型风格
	半干黄酒		
	半甜黄酒		
	甜黄酒		

5.3 理化指标

5.3.1 清爽干黄酒

应符合表 2 的规定

表 2 海神特型清爽干黄酒理化要求

项目	特级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）≤	15.0	
非糖固形物/（g/L）≥	5.0	
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）≥	6.0	
总酸（以乳酸计）/（g/L）≤	7.0	
氨基酸态氮/（g/L）≥	0.20	0.16
苯甲酸 ^b /（g/kg）≤	0.05	
^a 酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14%vol 折算。 ^b 苯甲酸：指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.2 清爽半干黄酒

应符合表 3 的规定

表3 海神特型清爽半干黄酒理化要求

项目	特级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	15.1~40.0	
非糖固形物/（g/L）≥	10.5	8.5
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）≥	6.0	
总酸（以乳酸计）/（g/L）≤	7.0	
氨基酸态氮/（g/L）≥	0.30	0.20
苯甲酸 ^b /（g/kg）≤	0.05	
^a 酒精度低于14%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算。 ^b 苯甲酸：指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.3 清爽半甜黄酒

应符合表4的规定。

表4 海神特型清爽半甜黄酒理化指标

项目	特级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	40.1~100.0	
非糖固形物/（g/L）≥	7.0	5.5
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）≥	6.0	
总酸（以乳酸计）/（g/L）≤	8.0	
氨基酸态氮/（g/L）≥	0.25	0.20
苯甲酸 ^b /（g/kg）≤	0.05	
^a 酒精度低于14%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算。 ^b 苯甲酸：指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.3.4 甜黄酒

应符合表5的规定

表5 海神特型甜黄酒理化指标

项目	特级	一级
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）>	100.0	
非糖固形物/（g/L）≥	14.0	13.0
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）≥	8.0	
总酸（以乳酸计）/（g/L）≤	8.0	
氨基酸态氮/（g/L）≥	0.25	0.20
苯甲酸 ^b /（g/kg）≤	0.05	
^a 酒精度低于14%vol时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按14%vol折算。 ^b 苯甲酸：指黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

5.4 卫生指标

5.4.1 真菌毒素限量、污染物限量应符合 GB2761、GB2762 和国家相关公告规定，其中铅含量还需符合表 6 要求。

表 6

项目	指标	检验方法
铅 (pb 计) / (mg/kg)	≤	0.45 GB5009.12

5.4.2 致病菌限量应符合 GB29921 规定 (见表 7)。

表 7

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 或/25ml 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4

注 1: 食品类别为饮料的其他饮料类 (碳酸饮料除外)。
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令 [2023 年] 第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF1070 规定的方法进行。

6 分析方法

按 GB/T13662 中方法检验。

7 检验规则

7.1 批次

同种原料、同种工艺、同一班次生产的同品种规格的产品为一批次。

7.2 抽样

采用随机抽样的方法进行, 抽样数量应符合表 7 规定

表 7

样品批量范围/ 瓶、坛、壶	样品数量/ 瓶、坛、壶
≤1200	6
1201-35 000	9
≥35 001	12

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前, 应由生产企业的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验合格方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目: 感官要求、酒精度、总酸、氨基酸态氮、总糖、非糖固形物、净含量和标签。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目为 5.1—5.5 规定的全部项目。

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

- a) 原辅料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺和设备时；
- 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) 国家食品质量监督检验机构按有关规定需要抽检时；

7.4. 不合格检验项目分类

7.4.1 A 类不合格：感官要求、非糖固形物、酒精度、苯甲酸、铅。

7.4.2 B 类不合格：氨基酸态氮、总酸、总糖。

7.5 判定规则

7.5.1 若受检样品项目全部合格时，判为整批样品为合格。

7.5.2 微生物指标如有一项不符合要求，判整批产品不合格。

7.5.3 其余指标如有一项或两项不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，以复检结果为准；若复检仍有一项 A 类或两项 B 类不合格，判整批产品不合格。

8 标示、包装、运输、贮存

8.1 标签、标识

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB2758 的规定，还应标明产品风格为特型黄酒以及按产品分类标示含糖量范围；若产品涉及酒龄的标示值应小于或等于加权平均计算值。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、酒精度、类型、制造者的名称和地址之外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合食品安全要求，包装容器应封装严密、无渗漏。

8.2.2 包装应符合 GB/T6543 要求。

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，不得扔摔、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 产品宜贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；接触地面的包装箱底部应垫有 100mm 以上的间隔材料。

8.4.3 产品宜在常温下贮存。