

ICS 67.220

X66

a

团 体 标 准

T/FJSP 0005—2018

b

全国团体标准信息平台

红曲酿造料酒

c

d

全国团体标准信息平台

2018 - 12 - 30 发布

2019 - 03 - 31 实施

福建省食品工业协会

发 布

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 产品分类..... 2

5 技术要求..... 2

6 检验方法..... 4

7 检验规则..... 5

8 标志、包装、运输和贮存..... 5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由福建省食品工业协会团体标准委员会提出。

本标准由福建省食品工业协会归口。

本标准起草单位：福建师范大学福建省传统酿酒行业技术开发基地、福建省建瓯黄华山酿酒有限公司、福建惠泽龙酒业股份有限公司、福建福老酒业有限公司、福州民天集团有限公司、龙岩沉缸酒业有限公司、福州兴连酿造有限公司、福州市长泉酒业有限公司、福建吉百年食品有限公司、福州大学食品科学技术研究所、福建农林大学食品科学学院。

本标准主要起草人：黄祖新、蒋国兴、邱允滔、江信基、黄星文、王锐军、张桂斌、郑学群、林锦云、倪莉、田玉庭、林辉、檀巧斌。

全国团体标准信息平台

红曲酿造料酒

1 范围

本标准规定了红曲酿造料酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于红曲酿造料酒的生产、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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
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 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 食品污染物限量
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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17946 地理标志产品 绍兴酒（绍兴黄酒）
QB/T 2745 烹饪黄酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
DBS 35/003 红曲黄酒
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

3.1

红曲酿造料酒

以红曲黄酒为主体，可添加或不添加食盐、香辛料调味品和焦糖色，经勾调加工而成的液体调味品。

3.2

红曲黄酒

以稻米为主要原料，以酿造用红曲为主要糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾兑而成的发酵酒。

[DBS 35/003-2017，定义3.1]

3.3

聚集物

成品红曲酿造料酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

4 产品分类

4.1 根据总糖量分为：

- a) 干型红曲酿造料酒（总糖量≤20.0 g/L）。
- b) 半甜型红曲酿造料酒（总糖量20.1~60.0 g/L）。

4.2 根据产品质量分为：

优级和一级。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 红曲黄酒应符合 DBS 35/003 规定。
- 5.1.2 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 规定。
- 5.1.3 食用盐应符合 GB 2721 规定。
- 5.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 规定。
- 5.1.5 其他原、辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 干型红曲酿造料酒感官要求应符合表 1 要求。

表 1 干型红曲酿造料酒感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽浅黄至红褐色，有光泽
香气	具有红曲酿造料酒特有的醇香，香气协调
滋味	滋味纯正、清爽、无异味，添加食用盐的料酒呈微咸味
体态	清亮透明，允许有微量聚集物

5.2.2 半甜型红曲酿造料酒感官要求应符合表 2 要求。

表 2 半甜型红曲酿造料酒感官要求

项 目	要 求
色泽	色泽浅黄至红褐色，有光泽
香气	具有红曲酿造料酒特有的醇香，香气协调
滋味	滋味纯正、清甜、醇厚、无异味，添加食用盐的料酒呈微咸味
体态	清亮透明，允许有微量聚集物

5.3 理化指标

5.3.1 干型红曲酿造料酒理化指标应符合表 3 要求。

表 3 干型红曲酿造料酒理化指标

项 目		要 求	
		优级	一级
酒精度（20℃）/（%vol）	≥	14.0	10.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤	20.0	20.0
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≤	6.5	
挥发酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.15	0.10
非糖固形物/（g/L）	≥	12.0	8.0
^a 除糖除盐固形物/（g/L）	≥	12.0	8.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥	0.30	0.20
氯化物/（g/L）	≤	25.0	25.0
^b 苯甲酸/（g/L）	≤	0.05	0.05
仅限于有添加食用盐的红曲酿造料酒。			
指红曲酿造料酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。			

5.3.2 半甜型红曲酿造料酒理化指标应符合表 4 要求。

表 4 半甜型红曲酿造料酒理化指标

项 目		要 求	
		优级	一级
酒精度（20℃）/（%vol）	≥	14.0	10.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）		40.1~60.0	20.1~60.0
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≤	6.5	
挥发酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.15	0.10
非糖固形物/（g/L）	≥	12.0	8.0
^a 除糖除盐固形物/（g/L）	≥	12.0	8.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥	0.40	0.20
氯化物/（g/L）	≤	25.0	25.0
^b 苯甲酸/（g/L）	≤	0.05	0.05
^a 仅限于有添加食用盐的红曲酿造料酒。			
指红曲酿造料酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。			

5.4 食品安全指标

食品安全指标（污染物、真菌毒素限量、微生物限量）应符合 GB 2758 的规定。

5.5 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.8 其他要求

产品中除按照生产要求可添加食用盐、香辛料调味品和食品添加剂焦糖色外，不得添加食用酒精及非自身酿造产生的物质。

6 检验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 13662 规定的方法检验。

6.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法检验。

6.3 总糖、总酸、氨基酸态氮、非糖固形物

按 GB/T 13662 规定的方法检验。

6.4 挥发酯

按 GB/T 17946 规定的方法检验。

6.5 除糖除盐固形物

按 QB/T 2745 规定的方法检验。

6.6 氯化物

按 GB 5009.44 规定的方法检验。

6.7 苯甲酸

按 GB 5009.28 规定的方法检验。

6.8 食品安全指标（污染物、真菌毒素限量、微生物限量）

污染物按 GB 2762 规定的方法检验；真菌毒素限量按 GB 2761 规定的方法检验；微生物限量按 GB 2758 规定的方法检验。

6.9 净含量

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 批次、抽样

按GB/T 13662的规定执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 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。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、总酸、非糖固形物、氨基酸态氮、净含量；有添加食用盐的红曲酿造料酒需检验氯化物和除糖除盐固形物。

7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目：5.2~5.8 要求的全部项目。

7.3.2 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) 监管部门按规定提出时。

7.4 判定规则

7.4.1 食品安全指标中微生物限量指标、不符合本标准时，判定整批产品不合格，不得复检。

7.4.2 食品安全指标中污染物和真菌毒素限量、感官要求、酒精度、总糖、总酸、挥发酯、非糖固形物、氨基酸态氮、净含量、添加食用盐的红曲酿造料酒需要检验氯化物、非糖固形物项目检验除糖除盐固形物。以上检验项目如不符合本标准时，可以在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检，以复检结果为准；如复检结果中仍有一项（或一项以上）不合格，则判该批产品不合格。。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

预包装产品标签除按 GB 7718 和 GB 2758 规定执行外，还应明确标示产品类型“红曲酿造料酒”及其总糖量。

8.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 13662规定执行。