

ICS: 67.160.10

X61

备案号: 21230-2007



# 上海市地方标准

DB31/384-2007

## 崇明老白酒

Chongming mature spirits

2007-09-17 发布

2007-11-30 实施

上海市质量技术监督局 发布

## 前言

### 本标准全文强制性标准

本标准根据《地理标志产品保护规定》及GB 17924-1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准参照GB/T 13662-2000《黄酒》标准并结合老白酒的传统工艺和质量指标制定。

本标准规定的卫生指标按GB 2758-2005《发酵酒卫生标准》中黄酒指标规定执行。爽口型崇明老白酒未经加温杀菌工艺处理，故本标准取消对爽口型崇明老白酒菌落总数的指标。

本标准由上海市质量技术监督局提出。

本标准起草单位：崇明县致富酿造厂、上海市酿酒协会崇明县老白酒专业委员会。

本标准主要起草人：陶伟斌、张志超、陆渭钧。

本标准于2007-09-17首次发布。

本标准替代《老白酒》。

# 崇明老白酒

## 1 范围

本标准规定了崇明老白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于崇明县现辖行政区域内地理标志产品保护的崇明老白酒（以下简称老白酒）。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

|                                        |                      |
|----------------------------------------|----------------------|
| GB/T 191                               | 包装储运图示标志             |
| GB 1354                                | 大米                   |
| GB 2758                                | 发酵酒卫生标准              |
| GB/T 4789.2                            | 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定    |
| GB/T 4789.3                            | 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定    |
| GB/T 4789.4                            | 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验    |
| GB/T 4789.5                            | 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验    |
| GB/T 4789.10                           | 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验 |
| GB/T 5009.12                           | 食品中铅的测定              |
| GB 5749                                | 生活饮用水卫生标准            |
| GB 10344                               | 预包装食品酒标签通则           |
| GB/T 13662-2000                        | 黄酒                   |
| 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

#### 爽口型老白酒

以大米为原料，经八二酒曲发酵酿制，未经加温杀菌的老白酒。

### 3.2

#### 清甜型老白酒

以大米为原料，经双酿合成工艺发酵酿制、经加温杀菌的老白酒。

### 3.3

#### 聚集物

指老白酒在贮存过程中产生的沉淀物。

4 产品分类

根据产品生产工艺分为：

- a) 爽口型老白酒；
- b) 清甜型老白酒。

5 技术要求

5.1 原材料要求

- 5.1.1 大米：应具有正常的色泽和气味，不得有发霉变质现象，其质量应符合 GB 1354 的规定。
- 5.1.2 酿造用水：应取自滞留于崇明县现辖范围内、经净化处理并符合 GB 5749 的长江水。
- 5.1.3 酒曲：应采用崇明当地培养的八二曲种。

5.2 工艺要求

以符合5.1要求的原材料，按独特工艺发酵酿制。

5.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 爽 口 型             | 清 甜 型               |
|-----|-------------------|---------------------|
| 色 泽 | 呈乳白色或微黄色，允许有少量聚集物 | 呈微黄色，清亮透明，允许有极微量聚集物 |
| 香 气 | 米香纯正              | 米香纯正                |
| 口 味 | 爽口醇和、酸味适中、口味纯正    | 酸甜适中、口味纯正           |
| 风 格 | 具有崇明老白酒典型风格       |                     |

5.4 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

| 项 目             | 指 标     |            |
|-----------------|---------|------------|
|                 | 爽 口 型   | 清 甜 型      |
| 非糖固形物， g/L      | ≥ 5.0   | ≥10.0      |
| 酒精度， % vol      | ≥13.0   | ≥ 8.0      |
| 总糖（以葡萄糖计）， g/L  | ≤20.0   | 20.0~100.0 |
| 总酸（以乳酸计）， g/L   | 3.0~7.5 | 2.5~6.5    |
| 氨基酸态氮（以氮计）， g/L | ≥0.10   | ≥0.15      |

5.5 卫生指标

卫生指标应符合GB 2758中黄酒的规定，见表3。

表 3 卫生指标

| 项 目                    | 指 标   |       |
|------------------------|-------|-------|
|                        | 爽 口 型 | 清 甜 型 |
| 菌落总数， CFU/mL           | —     | ≤ 50  |
| 大肠菌群， MPN/100mL        | ≤ 3   |       |
| 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） | 不得检出  |       |
| 铅（Pb）， mg/L            | ≤0.5  |       |

5.6 其它要求

不得添加非自身发酵产生的任何物质。

5.7 净含量负偏差要求

定量包装老白酒的净含量允许负偏差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，单件净含量允许负偏差见表4。同批产品所抽样品的平均净含量不低于标明净含量。

表 4 净含量允许负偏差

| 净含量 Q    | 允许负偏差  |     |
|----------|--------|-----|
|          | Q 的百分比 | mL  |
| 500mL~1L | —      | 15  |
| 1L~10L   | 1.5    | —   |
| 10L~15L  | —      | 150 |
| 15L~25L  | 1.0    | —   |

## 6 试验方法

试验方法所用水均为去离子水或蒸馏水，所有试剂均为分析纯或色谱纯。

### 6.1 感官指标

取50mL被测样品于洁净的100mL烧杯中，置于明亮处，首先用肉眼观察其色泽，检查其有无杂质；然后仔细鉴别被测样品的气味，并品尝其滋味，检查结果是否符合表1的规定。

### 6.2 理化指标

6.2.1 非糖固形物测定（对浑浊老白酒应先用定性滤纸过滤后，用波长为 560nm 的分光光度计应测得透光率不小于 80%）按 GB/T 13662-2000 中 6.4 规定的方法进行。

6.2.2 酒精度测定按 GB/T 13662-2000 中 6.5 规定的方法进行。

6.2.3 总糖测定按 GB/T 13662-2000 中 6.3.1（适用于清甜型）、6.3.2（适用于爽口型）规定的方法进行。

6.2.4 总酸、氨基酸态氮测定按 GB/T 13662-2000 中 6.7 规定的方法进行。

### 6.3 卫生指标

6.3.1 菌落总数测定按 GB/T 4789.2 规定的方法进行。

6.3.2 大肠菌群测定按 GB/T 4789.3 规定的方法进行。

6.3.3 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌）检验按 GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10 规定的方法进行。

6.3.4 铅测定按 GB/T 5009.12 规定的方法进行。

### 6.4 净含量

净含量测定按GB/T 13662 中6.2 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 出厂检验

7.1.1 凡同原料、同配方、同工艺、同一班次生产的同一包装的老白酒为一批。

7.1.2 每批产品应按本标准规定进行检验，检验合格后应附有厂质量检验部门签署的质量合格证方能出厂销售。

7.1.3 出厂检验每批必检项目为：感官指标、净含量、酒精度、总酸、总糖、菌落总数（清甜型）、大肠菌群。

#### 7.1.4 抽样方法和抽样数量

- 10L及10L以上坛装老白酒随机抽样3坛，每坛无菌取样1000mL；
- 3L及3L以上桶装老白酒随机抽样3件；
- 3L以下包装老白酒随机抽样8件。

#### 7.1.5 判定规则

- 检验结果所有项目均符合本标准规定，则判该产品为合格品。

b) 检验结果如有异味、污染及含有害杂质或菌落总数、大肠菌群指标有一项及以上不符合本标准规定时，则判该产品为不合格，并不得复验；

c) 检验结果如其它指标有一项不符合本标准规定时，可加倍重新抽取同批产品进行复验，若仍有不合格，则判该产品为不合格。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验需每季度进行一次，发生下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产后，如原料、配方、工艺有较大变化，可能影响产品性能时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

7.2.2 型式检验样品应从出厂检验合格的产品中抽取，检验项目为本标准规定的所有要求。

7.2.3 型式检验抽样数量和判定规则同出厂检验。

8 标志、包装、运输与贮存

8.1 标志

销售产品标签应符合GB 10344规定。同时必须标明产品类型、地理标志产品标志。

8.2 包装

8.2.1 产品包装型式见表5。瓶装酒可用瓦楞纸箱包装，箱外包装储运图示标志应符合GB/T 191规定。

表 5 包装形式与保质期

| 酒 型    | 爽 口 型 |     |    | 清 甜 型 |     |
|--------|-------|-----|----|-------|-----|
| 包装形式   | 坛 装   | 桶 装 | 瓶装 | 瓶 装   | 桶 装 |
| 保质期（月） | 3     |     |    | 12    | 3   |

8.2.2 包装容器必须符合食品包装卫生要求，包装用桶不得回收使用。

8.3 运输与贮存

8.3.1 运输工具必须清洁卫生，运输时避免剧烈振荡，装卸时应小心轻放。

8.3.2 贮运过程中，必须防止曝晒雨淋，严禁与有毒或有异味的物品混贮、混运。

8.3.3 应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库中，不得露天堆放。

8.4 保质期

在常温贮运、未打开包装封口的情况下，保质期应不低于表5的规定。