

ICS 67.160.10
分类号: X62
备案号: 16426-2005

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2745—2005

烹 饪 黄 酒

Culinary Chinese rice wine

2005-07-26 发布

2006-01-01 实施

中华人民共和国国家发展和改革委员会 发布

前 言

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：浙江省轻工业研究所、中国绍兴黄酒集团有限公司、江苏张家港酿酒有限公司、绍兴永进酒厂、浙江省瑞安市厨工酿造有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：许荣年、邹慧君、诸光明、刘盈福、黄海静、陈靖显、郭新光。

本标准首次发布。

引 言

烹饪黄酒是中国菜肴的重要组成部分，发挥着去腥、增香、调味等不可替代的作用。目前烹饪黄酒已为世界所认同，出口量在逐年增加。

为保护我国这一民族特产，规范生产，维护烹饪黄酒在国内外市场上的信誉，满足消费需求，增加花色品种，继续促进出口，制定本标准十分必要。

本标准适用于经粮食发酵酿制、再加入食盐勾兑而成的，供烹饪(烧菜)用的黄酒。标准中增加“食盐”指标的目，一是为了“提味”，二是作为烹饪黄酒的标记，标志着这类产品不再适于饮用，属于调味品。

烹 饪 黄 酒

1 范围

本标准规定了烹饪黄酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于经粮食发酵酿制、再加入食盐(可加入天然植物辛香料)勾兑而成的,供烹饪用的黄酒。

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 2758 发酵酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 8817 食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)

GB 10344 预包装食品酒标签通则

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法

GB/T 13662—2000 黄酒

GB/T 15691 辛香料调味品通用技术条件

GB 17946—2000 绍兴酒(绍兴黄酒)

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 定量包装商品计量监督规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

烹饪黄酒 **culinary Chinese rice wine**

以稻米、黍米等为主要原料,经蒸煮、加曲、糖化、发酵、压榨、煎酒、贮存,加入食盐(可加入天然植物辛香料)勾兑而成的,供烹饪用的酿造酒。

3.2

聚集物 **aggregate**

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀(或沉降)物。

[GB/T 13662—2000, 定义 3.4]

4 分类

按产品质量分为“优级”和“一级”。

5 要求

5.1 感官要求

应符合表 1 要求。

表 1

项 目	指 标	
	优 级	一 级
外 观	浅黄色至褐色，清亮透明，有光泽，瓶(坛)底可有微量聚集物	
香 气	具有正常黄酒特有的香气或佐料(植物辛香料)香气，诸香和谐	
口 味	微咸鲜爽，醇和协调，无异味	
风 格	酒体协调，具有烹饪黄酒的典型风格	

5.2 理化要求

应符合表 2 要求。

表 2

项 目	指 标	
	优 级	一 级
酒精度(20℃)/%(体积分数)	≥ 14.0	10.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≥ 10.0	
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.0~7.0	
氨基酸态氮/(g/L)	≥ 0.40	0.25
挥发酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.15	0.10
食盐/(g/L)	10.0~25.0	
除糖除盐固形物/(g/L)	≥ 18.5	10.0

5.3 卫生要求

应符合 GB 2758 的规定。

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号的要求。大坛黄酒的净含量可以用质量(单位为 kg 或 千克)表示。

5.5 其他要求

5.5.1 辅料中，焦糖色应符合 GB 8817 和 GB 2760 要求；食盐应符合 GB 5461 要求；天然植物辛香料应符合 GB/T 15691 要求。

5.5.2 酒中除可以按照生产要求加入焦糖色、食盐和天然植物辛香料外，不应添加其他非自身发酵产生的物质。

6 试验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 13662—2000 中 6.1 方法评价。

6.2 酒精度

按 GB/T 13662—2000 中 6.5 方法检验。

6.3 总糖(以葡萄糖计)

按 GB/T 13662—2000 中 6.3 方法检验。

6.4 总酸(以乳酸计)及氨基酸态氮

按 GB/T 13662—2000 中 6.7 方法检验。

6.5 挥发酯(以乙酸乙酯计)

按 GB 17946—2000 中 7.2 方法检验。

6.6 食盐

6.6.1 试样处理

吸取试样 50 mL, 于 150 mL 锥形瓶中, 加入活性炭粉末 3 g, 搅拌 5 min, 静置后用滤纸过滤, 收集滤液。

6.6.2 分析步骤

吸取适量处理后的试样滤液(6.6.1), 以下按 GB/T 12457 的分析步骤进行氯化钠的测定。

6.6.3 允许差

同一试样的两次测定结果之差, 应不超过平均值的 3%。计算结果精确至 3 位有效数字。

6.7 除糖除盐固形物

6.7.1 原理

试样经 100℃~105℃ 加热, 其中的水分、乙醇等挥发性物质被蒸发, 剩余的残留物即为总固形物。总固形物减去总糖和食盐含量, 即为除糖除盐固形物。

6.7.2 总固形物

按 GB/T 13662—2000 中 6.4 方法检验。

6.7.3 除糖除盐固形物的计算

试样中除糖除盐固形物含量, 以每升试样中含有固形物的克数(g/L)表示, 按式(1)计算:

$$X_0 = X_1 - X_2 - X_3 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

X_0 ——试样中除糖除盐固形物的含量, 单位为克每升(g/L);

X_1 ——试样中总固形物的含量, 单位为克每升(g/L);

X_2 ——试样中总糖含量, 单位为克每升(g/L);

X_3 ——试样中食盐含量, 单位为克每升(g/L)。

6.7.4 允许差

同一试样的两次测定结果之差, 应不超过平均值的 5%。计算结果精确至 3 位有效数字。

7 检验规则

除出厂检验项目与判定规则中增加“食盐”外, 其余按 GB/T 13662—2000 第 7 章规定执行。

注: 检验项目不包含“氧化钙”和“pH”; “非糖固形物”改为“除糖除盐固形物”。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装产品标签除按 GB 10344 规定执行外，产品名称应明确标示“烹饪黄酒”，还应标注：“食盐含量”。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称（“烹饪黄酒”）、制造者的名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量（件数）。

8.2 包装、运输、贮存和产品的保质期

分别按 GB/T 13662—2000 中 8.2~8.6 的规定执行。

中 华 人 民 共 和 国
轻 工 行 业 标 准
烹 饪 黄 酒
QB/T 2745—2005

*

中国轻工业出版社出版发行
地址：北京东长安街6号
邮政编码：100740
发行电话：(010)65241695
网址：<http://www.chlip.com.cn>
Email：club@chlip.com.cn

轻工业标准化编辑出版委员会编辑
地址：北京朝阳区光华路12号
邮政编码：100020
电话：(010)65811585

*