

DB34

安 徽 省 地 方 标 准

DB 34/T 2042—2014

地理标志产品 五城米酒

2014 - 02 - 17 发布

2014 - 03 - 17 实施

安徽省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准根据国家质量监督检验检疫总局《地理标志产品保护规定》和 GB 17924—2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准部分卫生指标参照 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等国家标准规定。

本标准由休宁县人民政府、黄山市质量技术监督局提出。

本标准由安徽省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：休宁县质监局、黄山将军米酒有限公司、黄山市金状元酿造有限公司、黄山五城新徽米酒有限公司。

本标准主要起草人：王文武、汪麟、吴梅丽、吴靖宇、娄鹏祥、黄正权、陈光辉、方幸福。

地理标志产品 五城米酒

1 范围

本标准规定了五城米酒的地理标志产品保护范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的米酒。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1354 大米
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 食品中污染物限量
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 10344 预包装食品酒标签通则
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

3 地理标志产品保护范围

五城米酒地理产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即黄山市休宁县现辖行政区，见附录A。

4 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4.1

五城米酒

在地理标志产品保护范围内特定的自然生态环境下，以水、糯米、粳米为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、杀菌、贮存、调配等工艺酿造的酒。

4.2

聚集物

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 地理特征

休宁县位于安徽省最南端，地貌以山地、丘陵为主，地势南北高、中间低，起伏较大。水稻种植主要分布在中低山及休屯盆地。

5.1.2 气候特征

休宁县属中亚热带季风性湿润气候，光照充足，热量丰富，四季分明，春、秋略短，夏、冬稍长。年平均气温 16.2℃，全年无霜期 231 d。雨量充沛，年平均降水量 1 613.7 mm, 年平均日照时数 1 931 h。

5.1.3 水质

休宁县主要水源水质常年稳定在 II 类或好于 III 类水，部分断面水质达到 I 类水要求。

5.2 原料

5.2.1 糯米、粳米

应符合 GB 1354 要求。

5.2.2 生产用水

应符合 GB 5749 规定。

5.3 制作工艺

浸泡→蒸煮→糖化→发酵→压榨→过滤→杀菌→贮存→调配→杀菌→封装→成品。

5.4 感官要求

感官指标应符合表1 规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
外观	橙黄色至琥珀色，清澈透明，有光泽，允许有微量聚集物
香气	具有五城米酒独特的纯正、自然的醇香、无异味
口味	口感柔和醇厚，酒体丰满，鲜爽，无异味
风格	酒体协调，具有米酒的独特风格

5.5 理化指标

理化指标应符合表2 规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度，（20℃ % vol）	≥6.0
总酸（以乳酸计），（g/L）	≤10
总糖（以葡萄糖计），（g/L）	≥6.6

5.6 污染物和真菌毒素限量

- 5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.7 微生物指标

微生物指标应符合 GB 2758 的规定。

5.8 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.9 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官

按 GB/T 15038 规定方法检验。

6.2 酒精度

按 GB/T 15038（密度瓶法）检验。

6.3 总糖

按GB/T 15038 规定方法检验。

6.4 总酸

按 GB/T 15038（电位滴定法）规定方法检验。

6.5 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.25 规定方法检验。

6.6 净含量

按 JJF 1070 规定方法检验。

7 检验规则

产品检验分出厂检验和型式检验。

7.1 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品,方可出厂销售。出厂检验项目为:

- 感官;
- 酒精度;
- 净含量。

7.2 型式检验

7.2.1 型式检验项目为本标准规定的全部技术要求。

7.2.2 正常生产条件下,应每半年进行一次型式检验。有下列情况之一时也应进行型式检验:

- 更换设备或停产 3 个月以上,重新恢复生产;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 原辅材料有较大改变;
- 关键工艺发生改变。

7.3 组批和抽样

7.3.1 组批

产品以同一班次同一生产线生产的同一品种产品为一检验批。

7.3.2 抽样

在生产企业的成品仓库内随机抽取检验样品,所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不少于 200 瓶。对净含量 <500 mL,抽取 8 瓶,净含量 ≥ 500 mL,抽取 6 瓶,总量不少于 3000 mL。将抽取的样品分成 2 份,1 份检验,1 份备查。

7.4 合格批判定

7.4.1 卫生指标如有一项不符合要求,判整批产品不合格。

7.4.2 净含量、感官要求及理化指标,如有一项不符合要求时,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;若仍有一项指标不合格时,则判整批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 10344 的要求。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、酒精度、生产企业名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装

8.2.1 外包装标志符合 GB/T 191 要求。

8.2.2 包装材料应符合食品卫生要求。包装容器应封装严密、无渗漏。

8.2.3 包装箱应封装、捆扎牢固。

8.3 运输

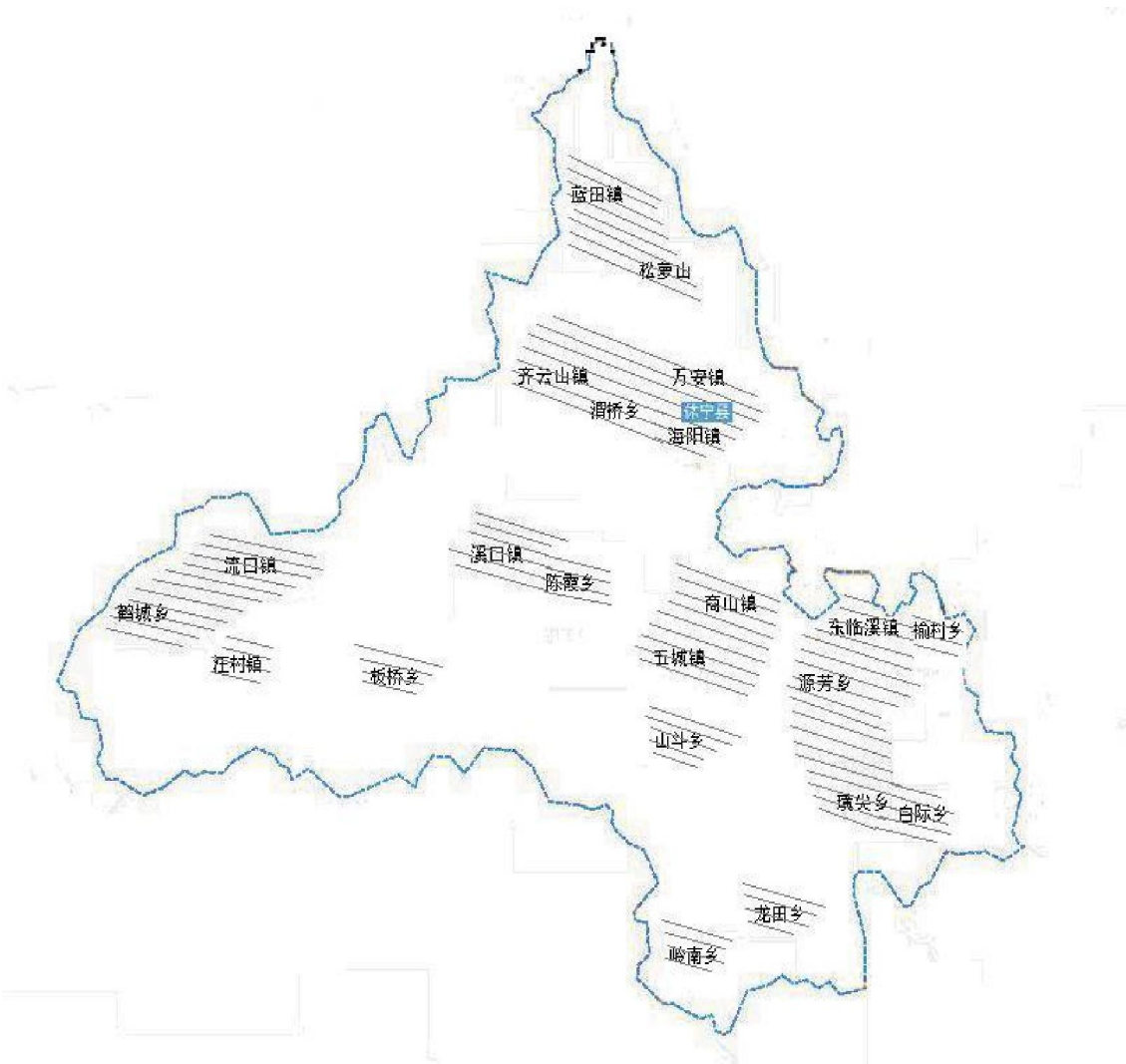
- 8.3.1 运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。
- 8.3.2 搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。
- 8.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

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 产品应贮存于阴凉、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 10 cm 以上的间隔材料。
- 8.4.3 产品宜在 5℃~35℃贮存。
- 8.4.4 酒精度<10%vol 的酒保质期为 18 个月。

附 录 A
(规范性附录)
五城米酒地理标志产品保护范围

五城米酒地理标志产品保护范围见图A. 1



注1：阴影部分为地理标志产品保护区域。

注2：五城米酒地理标志产品保护范围为图中标注的海阳镇、万安镇、齐云山、蓝田镇、渭桥乡、五城镇、山斗乡、岭南乡、商山镇、东临溪镇、源芳乡、榆村乡、璜尖乡、白际乡、龙田乡、溪口镇、陈霞乡、板桥乡、流口镇、汪村镇、鹤城乡 21 个乡镇。

图A. 1 五城米酒地理标志产品保护范围图