

# DB34

## 安徽省地方标准

DB 34/T 2729—2016

地理标志产品 三河米酒



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

2016 - 12 - 30 发布

2017 - 01 - 30 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颁布的《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准由安徽省标准样品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：合肥三河四子同乐酒业有限公司、肥西县市场监督管理局、安徽省标准技术中心、安徽省质量和标准化研究院、合肥工业大学食品科学与工程学院。

本标准主要起草人：孔令好、娄鹏祥、周勤友、蒋南、沈跃进、吴飞、王飞。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

# 地理标志产品 三河米酒

## 1 范围

本标准规定了三河米酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存。

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》批准保护的地理标志产品三河米酒。

## 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 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

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求

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令[2005]第75号

## 3 术语和定义

GB/T 17924 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 三河米酒

在地理标志产品保护范围内，以糯米为主要原料，经浸米、蒸饭、冷却、拌酒曲、糖化发酵、封缸、压榨、澄清、陈化贮存、勾兑、过滤、杀菌、灌装封口等工艺酿造而成的具有独特风格的米酒。

## 4 地理标志产品保护范围

地理标志产品三河米酒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，即合肥市肥西县三河镇现辖行政区域内，保护范围图见附录A。

## 5 要求

### 5.1 自然环境

#### 5.1.1 地理特征

肥西县三河镇处于古老的江淮丘陵，地貌岗冲起伏，宏观地形西北高、东南低、呈现较缓的波状平原状态，地面标高一般在 12~45 m 之间。地质情况良好，土壤由耕植土、杂填土层、粉质粘土层、粘土等组成，表层为上更新冲积洪粘土，地基岩为第三纪红砂岩。

#### 5.1.2 气候特征

肥西县三河镇属亚热带湿润季风气候，季风气候显著，四季分明，气候温和，雨量适中，光照充足。年平均气温 15.7℃，最冷 1 月，平均气温 2.4℃，最热 7 月，平均气温 28.4℃。年平均无霜期 228 天。

#### 5.1.3 水质

肥西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 基本要求

不得添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准规定以外的任何物质，不得添加非食用物质，使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及有关规定。

### 5.3 原、辅料要求

#### 5.3.1 糯米

应采用产地范围内生产的糯米，符合 GB 1354 的规定。

#### 5.3.2 生产用水

应采用产地范围内的丰乐河、杭埠河水，符合 GB 5749 的规定。

#### 5.3.3 酒曲

应采用产地范围内的传统酒曲，符合相应的国家安全标准规定。

#### 5.3.4 白酒

应采用产地范围内生产的小曲烧酒，符合相应的国家安全标准规定。

### 5.4 制作工艺

浸米→蒸饭→冷却→拌酒曲→糖化发酵→封缸→压榨→澄清→陈化贮存→勾兑→过滤、杀菌→灌装封口→三河米酒成品。

### 5.5 感官指标

感官指标应符合表1 的规定。

表1 感官指标

| 项目 | 指标               |
|----|------------------|
| 色泽 | 橙黄色至深褐色，清亮透明，有光泽 |
| 香气 | 醇香               |
| 口味 | 鲜甜，醇厚，酒体协调，无异味   |

5.6 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      |
|--------------------------|---------|
| 总糖，g/L $\geq$            | 140     |
| 非糖固形物，g/L $\geq$         | 16.5    |
| 酒精度，% $\geq$             | 13      |
| 总酸，g/L                   | 4.0~8.0 |
| 氨基酸态氮，g/L $\geq$         | 0.30    |
| pH 值，g/L                 | 3.5~4.8 |
| $\beta$ -苯乙醇，mg/L $\geq$ | 40.0    |

5.7 安全指标

应符合 GB 2758 及有关规定。

5.8 食品添加剂

本产品生产过程中不添加任何添加剂。

5.9 净含量

应符合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》的规定。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

按 GB/T 13662 的规定执行。

6.2 理化指标

按 GB/T 13662 的规定执行。

6.3 安全指标

按 GB 2758 的规定执行。

#### 6.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

### 7 检验规则

#### 7.1 总则

产品检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.2 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、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH值、菌落总数和净含量。

#### 7.3 型式检验

7.3.1 型式检验项目为本标准规定的全部要求。

7.3.2 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。

#### 7.4 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。其中出厂检验样品量不少于 2 kg,型式检验样品量不少于 3 kg,样品分为两份,一份作为检验用,一份作备样。

#### 7.5 合格批判定

7.5.1 若受检样品项目全部合格时,判定合格。

7.5.2 安全指标如有一项不符合要求,判定不合格。

7.5.3 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,则判定不合格。

### 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 2758 及有关规定。

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 的规定。

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 酒精度大于等于 10%vol 可免于标示保质期。



<http://bzxx.ahbz.org.cn>

仅供学习交流使用，请勿传播或其他用途

附 录 A  
(规范性附录)  
三河米酒地理标志产品保护范围图

三河米酒地理标志产品保护范围见图A. 1。

