

## 《干纯（低糖）黄酒》团体标准编制说明 (征求意见稿)

### 一、任务来源及起草单位

#### (一) 任务来源

2024年6月份，中国食品工业协会批准：会稽山绍兴酒股份有限公司等4家单位为《干纯（低糖）黄酒》团体标准起草单位。

#### (二) 起草单位及人员名单

起草单位：会稽山绍兴酒股份有限公司、中国食品协会黄酒委员会、江南大学、中粮孔乙己酒业有限公司。

人员名单：傅祖康、俞关松、孙国昌、何权、叶芙蓉、胡梦莎、梁晋鄂、毛健、金建江。

### 二、起草组分工

会稽山绍兴酒股份有限公司：负责样品采集、检验、分析，《干纯黄酒》团体标准的起草工作。

中国食品协会黄酒委员会：负责相关事宜协调工作。

江南大学：负责部分样品的检验、分析。

中粮孔乙己酒业有限公司：负责部分样品的采集工作。

### 三、标准制订的目的和意义

世界卫生组织推荐成年人和儿童糖的摄入量应控制在总能量摄入的10%以下，相当于每天食用糖不超过50克；最好控制在5%以下，也就是不超过25克。《中国居民膳食指南》也倡导成年人每日添加糖摄入量不高于50克，并倡导大众以科学的膳食知识为指导，合理控制糖的摄入量。

从目前研究来看，过量摄入糖会增加龋齿和肥胖的发病风险。同时，糖提供的是一种“空能量”，即不含其他必需营养素如蛋白质、脂肪、维生素、矿物质的能量。这种能量多了，就会影响膳食中其他食物和营养素的摄入，从而带来营养不良的风险。糖本身虽然“无罪”，但是如果不加节制的摄入，的确有可能成

为“健康杀手”。因此，国民营养计划（2017-2030年）提倡广泛开展以“三减三健”（减盐、减油、减糖，健康口腔、健康体重、健康骨骼）为重点的专项行动。健康中国行动同样提倡城市高糖摄入人群减少食用含蔗糖饮料和甜食。

糖在生命活动中起着多种重要作用，而提供能量则是糖最主要的生理功能。权威研究发现，碳水化合物提供的能量占比小于40%和大于70%的饮食模式，都会增加死亡风险。换句话说就是，糖吃得太多或太少都可能会减少寿命。

国家呼吁食品相关行业要加强研发能力，逐步减少产品中糖的用量，为广大消费者提供更多低糖或无糖的产品。

干纯黄酒通过低温长时间发酵，糖化反应彻底，成品经过低温冷储和低温过滤。保留了天然的糖成分，减糖不减甜，开创了低糖/无糖黄酒，适合黄酒发展的时代需求，可以让黄酒行业引用生产，引领黄酒行业向健康智能绿色发展。

#### **四、编制过程**

2024年6月份，《干纯（低糖）黄酒》团体标准，立项公示。

2024年6月26日，《干纯（低糖）黄酒》团体标准，立项公示到期，经中国食品工业协会研究决定：会稽山绍兴酒股份有限公司等4家单位为《干纯（低糖）黄酒》团体标准起草单位。

2024年7月份，成立了起草小组，制定《干纯（低糖）黄酒》团体标准。

2024年7月12日，会稽山绍兴酒股份有限公司组织了《干纯（低糖）黄酒》团体标准修订的启动和讨论会议。经初审，专家对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

#### **五、标准制订的基本原则和依据**

- 1、依据 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》。
- 2、卫生要求、微生物指标按相关的食品安全国家标准执行。

#### **六、主要章、条确定的原则**

本文件规定了干纯（低糖）黄酒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

## （一）、术语和定义

### 3.1 干纯黄酒 ganchun huangjiu

#### 低糖黄酒 ditang huangjiu

以水、糯米、小麦为主要原料，经蒸煮、加酒曲糖化、发酵、压榨、添加或不添加焦糖色、煎酒、贮存、勾调、过滤、加工而成的低糖发酵酒。

## （二）、技术要求

### 1、原辅料质量要求

#### 1.1 生产用水

生产用水应符合 GB 5749 标准的相关要求。

#### 1.2 糯米

应符合 GB/T 1354 粳糯米一级标准要求。

#### 1.3 小麦

应采用优质红皮软质小麦为原料，品质应符合 GB 1351 标准规定要求。

#### 1.4 焦糖色

应符合 GB 1886.64 标准规定要求。

### 2 感官要求

干纯（低糖）黄酒感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	纯色橙黄，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物。
香 气	具有杏仁、花香、药草的馥郁芳香，醇香优雅，无异香、异气
口 味	柔顺、干爽、清怡，无异味。
风 格	酒体协调，具有干爽黄酒的典型风格。

### 3 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（以葡萄糖计）/(g/L)	≤ 13.0
酒精度（20℃）/(%vol)	≥ 16.0
总酸（以乳酸计）/(g/L)	4.0~6.0
非糖固形物/(g/L)	≥ 14.0
氨基酸态氮/(g/L)	≥ 0.35
pH值(25℃)	3.5~4.6

氧化钙/(g/L)	≤	0.2
嘌呤/(mg/100g)	≤	50
氨基甲酸乙酯/(mg/L)	≤	0.4
苯甲酸 <sup>a</sup> /(g/kg)	≤	0.05
苯甲酸：指干纯（低糖）黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。		

#### 4 食品安全指标

应符合 GB 2758 标准要求。

#### 5 食品添加剂

应符合 GB 2760 标准要求。

#### 6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 70 号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 标准的规定。

### 七、关于引用检验方法标准

本文件中涉及干纯黄酒的检验方法均有相应的国家标准，直接引用。

### 八、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本文件各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。

### 九、参考文献：

《中国居民膳食指南（2022）》