

## 《气泡黄酒》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12月份,中国食品工业协会批准:5家单位为《气泡黄酒》团体标准起草单位。

#### (二) 起草单位及人员名单

### 二、起草组分工

### 三、标准制订的目的和意义

随着当今大众生活水平的提高和养生意识的增强,消费者对饮料酒的要求不断提高,各生产企业纷纷推出新口味产品满足市场多样化需求,鉴于此,我们在总结低度酒生产技术的基础上,创新工艺,以黄酒酿造工艺为基础,用精选优质精白糯米、酒药、鉴湖水为原料酿造,原酒经低压除去部份高级醇,再经过4-6年左右的贮存,选择性添加可食用原料水、糖、果蔬汁、茶、茶粉、药食两用的原辅料等,进行调配、混和,添加二氧化碳,将果、蔬、茶等的有效成分与黄酒营养价值有机融合,研发了酒精含量0.5%vol-10.0%vol,特色明显的新一代低度、利口的气泡黄酒。

产品配方科学,酒体清澈透明,香味清逸幽雅,口味爽怡淡和,符合当今黄酒市场发展方向和新的消费需要。

《气泡黄酒》标准将引领黄酒行业向年轻化、时尚化、个性化的方向发展。

### 四、编制过程

2024年11月份,《气泡黄酒》团体标准,立项公示。

2024年12月10日,《气泡黄酒》团体标准,立项公示到期,经中国食品工业协会研究决定:5家单位为《气泡黄酒》团体标准起草单位。

### 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

本文件规定了气泡黄酒的技术要求、检验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存等要求，界定了术语和定义，描述了检验方法。

### （一）、术语和定义

3.1 GB/T 13662 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

气泡黄酒 Bubble Huangjiu

以水、糯米、小麦为主要原料，经蒸煮、加酒曲糖化、发酵、压榨、勾调、添加或不添加焦糖色、煎酒（灭菌）、贮存，选择性添加可食用原料水、糖、果蔬汁、茶、茶粉、药食两用的原辅料等，进行调配、混和，添加二氧化碳的配制酒。

### （二）、技术要求

#### 1、原辅料质量要求

##### 1.1 生产用水

应符合 GB 5749 标准的规定要求。

##### 1.2 糯米、小麦

应符合 GB 2715 标准的规定要求。

##### 1.3 焦糖色

应符合 GB 1886.64 标准的规定要求。

##### 1.4 二氧化碳

应符合 GB 1886.228 标准的规定要求。

##### 1.5 其他原辅料

应符合相关法律法规的规定。

#### 2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观	酒体有光泽，泡沫胶细腻有挂杯现象，允许有少量瓶底聚集物
香气	具有特有的香气，诸香和谐
口味	酒体醇和，舒顺谐调，爽口、无异味

风格	具有气泡黄酒特有的风格
----	-------------

### 3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		气泡黄酒
酒精度* (20℃), %vol	≥	0.5
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤	120.0
总酸 (以乳酸计), g/L	≤	15.00
二氧化碳气容量 (20℃), 倍	≥	1.0
*酒精度标签标示值与实测值之差为 ±1.0%vol。		

### 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《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 14881 标准的规定。

## 七、关于引用检验方法标准

本文件中涉及气泡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：

《中华人民共和国药典》2020版

国家市场监督管理总局令 第70号 (2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》