

ICS 67.160.10
X 62



中华人民共和国国家标准

GB/T 13662—2000

黄 酒

Chinese rice wine

2000-10-25 发布

2001-06-01 实施

国家质量技术监督局 发布

前 言

本标准是对 GB/T 13662—1992《黄酒》的修订。

本标准与原标准 GB/T 13662—1992 的主要差异如下：

1. 取消了产品分类“代号”及其按“米曲或麦曲”分类；
2. 增加了黄酒、酒龄、标注酒龄等定义；
3. 黄酒按总糖分类有些改变：干黄酒总糖含量由原来的 <10 g/L 改为 ≤ 15.0 g/L；半干黄酒由原来的 $10\sim 30$ g/L 改为 $15.1\sim 40.0$ g/L；半甜黄酒由原来的 $30\sim 100$ g/L 改为 $40.1\sim 100$ g/L；甜黄酒由原来的 $100\sim 200$ g/L 改为 >100 g/L；取消了原分类中的“浓甜黄酒”；
4. “固形物”明确为“非糖固形物”；
5. 降低了酒精度下限，半干黄酒规定为不低于 10.0% ；其余为不低于 8.0% ；
6. 将“糖分”指标改为“总糖”；
7. 总酸由“以琥珀酸计”改为“以乳酸计”；
8. 将“氧化钙”指标做了适当地调整，由允许小于(或等于) 0.7 g/L 改为小于(或等于) 1.0 g/L；
9. 去掉了“甘氨酸”指标；增加了稻米黄酒特征性组分——“ β -苯乙醇”；
10. 计量单位由“g/100 mL”改为“g/L”；
11. 净含量(净容量)偏差改为“应符合‘定量包装商品计量监督规定’的要求”。
12. 增加了“感官评价”、“pH”和“ β -苯乙醇”的试验方法。
13. 同一检验项目有几种试验方法时，第一法为仲裁法。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准自实施之日起，代替 GB/T 13662—1992。

本标准由国家轻工业局提出。

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、中国食品发酵研究所、中国绍兴黄酒集团公司。

本标准主要起草人：任一平、许荣年、杜钟、戴尔康、马中取、田栖静。

本标准委托全国食品发酵标准化中心负责解释。

中华人民共和国国家标准

黄 酒

Chinese rice wine

GB/T 13662—2000

代替 GB/T 13662—1992

1 范围

本标准规定了黄酒的定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。本标准适用于经发酵法酿造而成的黄酒。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 601—1988 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备
- GB/T 603—1988 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 2758—1981 发酵酒卫生标准
- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—1994 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—1994 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.25—1994 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.22—1996 食品中黄曲霉毒素 B₁ 的测定方法
- GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱
- GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3639:1987)
- GB 8817—1988 食品添加剂 焦糖色
- GB 10344—1989 饮料酒标签标准
- GB/T 13868—1992 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(eqv ISO 8598:1988)
- GB/T 14195—1993 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则
- 国家技术监督局令(1995)第 43 号《定量包装商品计量监督规定》

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 黄酒 Chinese rice wine;老酒 lao jiu

以稻米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料,经蒸煮、加曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑而成的酿造酒。

3.2 酒龄 age of Chinese rice wine

发酵后的成品原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

3.3 标注酒龄 marking age