

T/JGE

江西绿色生态品牌建设促进会团体标准

T/JGE 0069—2023

江西绿色生态 传统型黄酒

Jiangxi Green Ecology—Traditional type huangjiu



2023 - 11 - 08 发布

2023 - 11 - 15 实施

江西绿色生态品牌建设促进会 发布

目 次

前 言 II

引 言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 2

4 产品类型 2

5 基本要求 2

6 评价指标 3

7 品牌互认 4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江西绿色生态品牌建设促进会提出并归口。

本文件起草单位：九江市濂溪区市场监督管理局、九江市田缘美食品饮料有限公司、江西封缸酒业有限公司、九江市耐得封缸酒业有限公司、江西质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：陈亚茹、刘建、江新机、邵国清、卢汪洋。

引 言

“江西绿色生态 传统型黄酒”指标水平说明：

- 感官要求：符合 GB/T 13662《黄酒》“传统型黄酒”一级品以上的要求；
- 理化指标：符合 NY/T 897《绿色食品 黄酒》要求；
- 安全卫生指标：符合 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和 NY/T 897《绿色食品 黄酒》要求。其中，铅（以 Pb 计） $\leq 0.3\text{mg/L}$ 严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》“黄酒”项下铅（以 Pb 计） $\leq 0.5\text{mg/L}$ 的要求。

江西绿色生态 传统型黄酒

1 范围

本文件规定了“江西绿色生态 传统型黄酒”品牌认证的基本要求、评价指标、品牌互认等内容。

本文件适用于传统型黄酒产品开展“江西绿色生态”品牌的自我评价和第三方认证活动。“江西绿色生态 传统型黄酒”产品的质量检测可参照本文件执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.223 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- 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 16297 大气污染物综合排放标准
- GB/T 18916.42 取水定额 第42部分：黄酒制造
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB/T 23542 黄酒企业良好生产规范
- GB/T 24256 产品生态设计通则
- GB/T 34266 黄酒中氨基甲酸乙酯预防控制技术措施指南
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 897 绿色食品 黄酒

NY/T 1056 绿色食品 储藏运输准则

DB36/T 1138 “江西绿色生态”品牌评价通用要求

3 术语和定义

GB/T 13662、DB36/T 1138 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

传统型黄酒 traditional type huangjiu

以稻米、水为主要原料，经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒（除菌）、贮存、勾调而成的发酵酒。

3.2

江西绿色生态 传统型黄酒 Jiangxi Green Ecology—traditional type huangjiu

符合“江西绿色生态”品牌评价通用要求及本文件技术要求，并通过“江西绿色生态”品牌认证的传统型黄酒产品。

4 产品类型

按照 GB/T 13662 规定，传统型黄酒按含糖量分为：

- 干黄酒；
- 半干黄酒；
- 半甜黄酒；
- 甜黄酒。

5 基本要求

5.1 认证主体

5.1.1 应具备食品生产或经营许可证，按照《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》的要求，建立并运行相应的管理体系。

5.1.2 企业近三年未发生食品安全事故、安全生产事故或重大环境污染事故。

5.2 原辅料要求

5.2.1 稻米应符合 GB 2715 的要求。

5.2.2 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

5.2.3 食品添加剂应符合 GB 2760 的要求。

5.2.4 其他原料符合食品安全国家标准相应要求。

5.3 生产过程

5.3.1 生产过程应符合 GB 14881、GB/T 23542 的规定。

5.3.2 宜参考 GB/T 34266 控制黄酒中氨基甲酸乙酯的含量。

5.4 产品质量

应符合 GB/T 13662 “传统型黄酒”一级品以上要求。

5.5 包装贮运

- 5.5.1 运输包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 5.5.2 包装用材料应符合 GB 4806.1 的要求，包装应符合 NY/T 658 的规定。
- 5.5.3 标签应符合 GB 7718 的规定，明确产品类型，在显著位置标示“过量饮酒有害健康”等警示语。
- 5.5.4 产品贮存和运输应符合 NY/T 1056 的规定。

5.6 溯源管理

生产经营主体宜建立产品质量追溯系统，记录原料采购、加工、贮藏、运输等生产全过程的关键信息，并在产品包装上印制 GS1 商品条码或商品信息二维码。

6 评价指标

- 6.1 “江西绿色生态 传统型黄酒”评价指标由一级指标和二级指标组成。一级指标是指 DB36/T 1138 的第 5 章中规定的资源节约、环境保护、生态协同和质量引领四项属性指标，二级指标是一级指标的具体化。产品的评价指标和评价方式或方法要求见表 1。
- 6.2 对于符合第 5 章基本要求的企业和产品，由第三方认证机构按照表 1 的要求开展“江西绿色生态 传统型黄酒”品牌认证。

表 1 “江西绿色生态 传统型黄酒”评价指标要求

序号	一级指标	要 求			评价方式或方法
1	资源节约	制定水电节约管理制度，采用先进生产技术，提高生产效率			查看制度文件， 实地走访
2		黄酒酿造过程取水定额应符合 GB/T 18916.42 的规定			
3		应制定原料综合利用和废弃物无害化处理的制度和措施			
4		包装应符合 GB 23350 和 NY/T 658 的要求，包装减量化、材料可回收			
5	环境保护	生产污水排放应符合 GB 8978 的规定			查看企业的排污许可证、环境监测结果或环境评价报告等
6		大气污染物最高可排放浓度应符合 GB 16297 的要求			
7		厂界环境噪声应符合 GB 12348 的规定			
8	生态协同	加工过程应按照 GB/T 24256 设计或优化生产加工工艺，对生态环境的负面影响最小化			实地走访，查看加工过程
9	质量引领	感官要求	外 观	淡黄色至深褐色，清亮透明，有光泽，允许瓶（坛）底有微量聚集物	GB/T 13662
10			香 气	具有黄酒特有的醇香，较浓郁，无异香	
11			口 味	具有本类产品固有风味，无异味	
12			风 格	酒体较协调，具有黄酒品种的典型风格	

表 1 “江西绿色生态 传统型黄酒”评价指标要求（续）

序号	一级指标	二级指标		要 求				评价方式或方法	
13	质量 引领	理化 指标	项 目	干黄酒	半干黄酒	半甜黄酒	甜黄酒	GB/T 13662	
			总糖（以葡萄糖计），g/L	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100		
14			非糖固形物，g/L	≥11.5	≥16.0	≥16.0	≥14.0		
15			总酸（以乳酸计），g/L	3.0~7.0	3.0~7.5	4.0~8.0	4.0~8.0		
16			氨基酸态氮，g/L	≥0.25	≥0.35	≥0.30	≥0.25		
17			pH	3.5~4.6		3.5~4.6	3.5~4.8		
18			氧化钙，g/L	≤1.0					
19			酒精度（20℃），% vol	≥8.0					GB 5009.225
20			苯甲酸，g/kg	≤0.05					GB 5009.28
21			氨基甲酸乙酯，mg/L	≤0.4（仅适用于出厂后1年内的产品）					GB 5009.223
22		污染 物	铅（以Pb计），mg/L	≤0.3				GB 5009.12	
23			镉（以Cd计），mg/L	≤0.2				GB 5009.15	
24		微 生 物	项目	n	c	m		——	
			沙门氏菌	5	0	0/25 mL		GB 4789.4	
25		金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL		GB 4789.10		
26		食品 添加 剂	食品添加剂使用应符合GB 2760的要求					GB 5009.28	
注：微生物样品的分析及处理执行GB 4789.1的规定。									

7 品牌互认

- 7.1 通过“赣鄱正品”等区域公用品牌认定的传统型黄酒产品，经江西绿色生态品牌建设促进会及第三方认证机构确认，可以采信为“江西绿色生态”品牌产品，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 7.2 已获得绿色食品、有机产品或者地理标志产品认证证书的，且通过“江西绿色生态”品牌认证的产品，经“赣鄱正品”品牌主管部门确认，可以采信为“赣鄱正品”品牌，在相关规定下可使用双重品牌证书和标志。
- 7.3 拥有“江西绿色生态”和“赣鄱正品”双重品牌证书和标志的传统型黄酒产品，同等条件下可以享受双方品牌宣传推广和政策优惠的权益，接受双方品牌监督管理的有关规定。