

陕 西 省 地 方 标 准

DB61/T XXXX—2026

代替DB61/T 1257-2019

地理标志产品质量要求 甘泉黄酒

Quality requirements for product of geographical indication—
Ganquan huangjiu

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替DB61/T 1257-2019《地理标志产品 甘泉黄酒》，与DB61/T 1257-2019相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了标准中文和英文名称；
- b) 更改了“前言”的表述；
- c) 更改了“范围”的表述（见第1章，2019年版的第1章）；
- d) 删除了“规范性引用文件”中《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）（见第2章，2019年版的第2章）；
- e) 删除了“产品分类”的表述（见2019年版的第5章）；
- f) 增加了“产地环境”的表述（见第5章，2019年版中无此内容）；
- g) 更改了制曲“工艺要点”的表述（见附录B，2019年版的7.1.2）；
- h) 更改了酿酒“工艺要点”的表述（见附录C，2019年版的7.2.2）；
- i) 删除了“理化指标”中氯化钙、苯甲酸（见7.2，2019年版的8.2）；
- j) 删除了“食品安全要求”的表述（见第7章，2019年版的8.3）；
- k) 更改了“检验规则”的表述（见第9章，2019年版的第10章）；
- l) 更改了“标志标签”的表述（见第10章，2019年版的11.1）；
- m) 增加了参考文献。

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。

本文件由甘泉县市场监督管理局提出。

本文件由陕西省知识产权局归口。

本文件起草单位：甘泉县市场监督管理局、甘泉刺榆酿造有限责任公司。

本文件主要起草人：牛小军、曹元武、任晨泽、曹一凡、王欢欢、李然旗、高开、龚亚丽、沙志敏、张保琴、程伟斌。

本文件及其所代替文件历次版本发布情况为：

——2019年首次发布为DB61/T 1257-2019；

——本次为第一次修订。

本文件由甘泉县市场监督管理局负责解释。

联系信息如下：

单位：甘泉县市场监督管理局

电话：13809116139

地址：陕西省甘泉县财税大楼10楼

邮编：716100

地理标志产品质量要求 甘泉黄酒

1 范围

本文件界定了地理标志产品甘泉黄酒的术语和定义，规定了产地范围、技术要求、质量要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求，描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品甘泉黄酒的生产、加工、流通、检验，亦适用于地理标志产品甘泉黄酒的保护和管理。

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 1351 小麦
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 13356 黍米
- GB/T 13662 黄酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甘泉黄酒 Ganquan huangjiu

在质检总局2016年第128号公告认定的产地范围内，按照本文件生产且符合质量要求的黄酒。

4 产地范围

甘泉黄酒地理标志产品产地范围限定于国务院知识产权行政管理部门发布的地理标志产品认定公告中的产地范围，即陕西省延安市甘泉县所辖下寺湾镇、道镇、石门镇、桥镇乡、劳山乡、美水街道办事处现辖行政区域，见附录A中图A.1。

5 产地环境

5.1 地形地貌

属黄土高原丘陵沟壑地带，境内丘陵密布，沟壑纵横，地貌多变，平均海拔，按加权计算为1148.7m。

5.2 气候

属于半湿润内陆性季风气候，冬季气温低、降水少。春季乍暖还寒，降水偏少。夏季高温多雨，秋季雨量充沛。年平均降水量560mm。年平均光照2478h。年平均气温8.6℃，极端最高气温40℃，极端最低气温-26℃。年平均无霜期148d，最长177d，最短130d。

5.3 水文

属黄河流域洛河水系，洛河全长95km，多年平均过境水量24811万m³。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 黍米

采用保护范围内栽培生产的山地黍米，质量应符合GB/T 13356的要求。

6.1.2 酿造用水

保护范围内的泉水，PH值7.0～8.0，水质应符合GB 5749的要求

6.1.3 小麦

应符合GB 1351的要求。

6.1.4 豌豆

应符合GB/T 10460的要求。

6.1.5 大曲

用地产的小麦、豌豆、曲芽、黍米根等，经传统制曲工艺制成。

6.2 工艺要求

6.2.1 制曲

6.2.1.1 工艺流程图

制曲工艺流程图见图1。

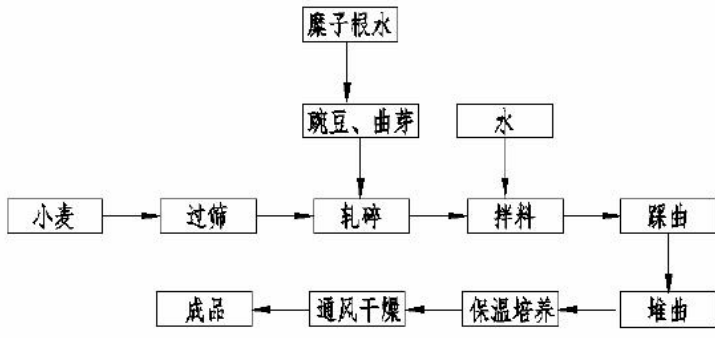


图 1 制曲工艺流程图

6.2.1.2 工艺要点

制曲工艺要点按照附录B要求执行。

6.2.2 酿酒

6.2.2.1 工艺流程

酿酒工艺流程见图2。

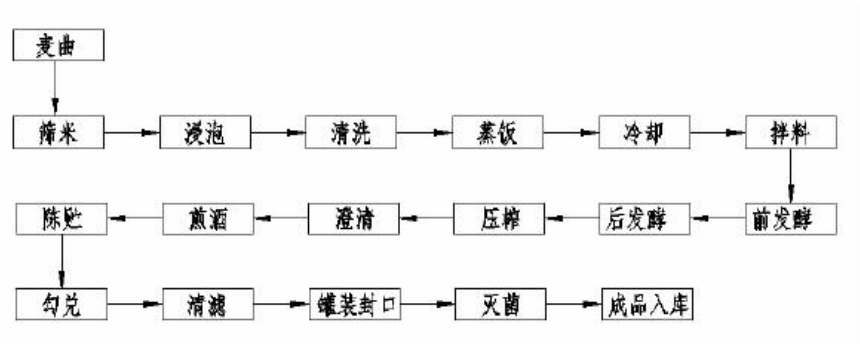


图 2 酿酒工艺流程图

6.2.2.2 工艺要点

酿酒工艺要点按照附录C要求执行。

7 质量要求

7.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标要求
色泽	色泽金黄
气味	香气浓郁
口感	入口甘美香醇，和谐丰满，口余芬芳，后味微酸而爽口，回味悠长

7.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	半干型指标
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	15.1~40.0
非糖固形物/(g/L) ≥	15.0
酒精度 ^{ab} （20℃）/（%vol）	8.0~16.0
PH	3.5~4.6
总酸（以乳酸计）/(g/L)	2.5~7.0

表2 理化指标（续）

项目	半干型指标
氨基酸态氮/(g/L) ≥	0.30
^a 酒精度低于 14%vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 14%vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为± 1.0%vol。	
^b 酒精度低于 11%vol 时，非糖固形物和氨基酸态氮的值按 11%vol 折算，酒精度标签所示值与实测值之间差为 ± 1.0%vol。	

7.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 13662的描述的方法执行。

8.2 理化要求

按GB/T 13662描述的方法执行。

8.3 净含量

按照JJF 1070规定执行。

9 检验规则

9.1 组批及抽样

按照GB/T 13662的规定执行。

9.2 检验分类

9.2.1 出厂检验

9.2.1.1 产品出厂前，应由生产企业质量检验部门按本文件的规定检验，检验合格并签发质量合格证明的产品方可出厂。

9.2.1.2 出厂检验项目：感官、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、pH 值、净含量。

9.2.2 型式检验

型式检验的项目为本文件7.1～7.3的全部项目。一般情况下，型式检验每年一次。有下列情况之一，应进行型式检验：

- n) 原辅料有较大变化时；
- o) 关键工艺或设备发生更改时；
- p) 正常生产的产品停产 6 个月以上恢复生产时；
- q) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

r) 行政管理部门按有关规定抽检时。

9.3 判定规则

检验项目中全部检验结果符合本文件规定，判该批产品为合格品。检验结果有一项或一项以上项目不符合本文件质量要求，可在该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，若复检结果合格，判该批产品合格；复检结果不合格，则判该批产品不合格。

10 标志、标签

符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准编号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

11 包装、运输、贮存

11.1 包装

应符合GB/T 13662的要求。

11.2 运输

应符合GB/T 13662的要求。

11.3 贮存

应符合GB/T 13662的要求。

附 录 A
(规范性)

地理标志产品甘泉黄酒产地保护范围图

地理标志产品甘泉黄酒产地范围应符合图A.1中所示的地理范围。



图 A.1 地理标志产品甘泉黄酒产地范围图

附 录 B
(资料性)
制曲工艺要点

- B.1 将小麦轧成每粒 3 片~4 片，豌豆、曲芽各自粉碎后混合拌匀，加入清水和糜子根汤（20%~25%），至手握成团，放开即散的程度。然后将曲料放在曲模子内踩实、切成块状。
- B.2 堆曲后，关闭门窗，经 50h~60h，品温达到 50℃~55℃，适当降温，入房约 6d~8d 后，品温回降至室温。
- B.3 入房 20d 后，将曲在室外阴凉通风处晾晒干燥。
- B.4 大曲应在农历伏天生产，含水量≤16.0g/100g。

附 录 C
(资料性)
酿酒工艺要点

- C.1 黍米用温水浸泡，12h~16h，捞出冲洗沥干。
- C.2 蒸米时间 30min，冷却温度 35℃~40℃，拌曲均匀。
- C.3 落缸 12h 后注意控温、搅拌，发酵控制温度 25℃~30℃，搅拌每天 4 次~6 次。前酵时间为 3d~5d。后酵 30d 左右。
- C.4 煎酒温度 75℃~80℃，时间 15min~20min。
- C.5 陈酿时间 3a 以上。
- C.6 灭菌温度 75℃~80℃，时间 15min~20min。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法（国家知识产权局令第80号）
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [4] JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
-