

来源：国质检监[2004]557 号发布，依据国质检监函(2005)776 号、国质检食监函(2006)

462 号修改单修订

附件 5：

黄酒生产许可证审查细则

一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的黄酒产品是指以稻米、黍米、玉米、小米、小麦等为主要原料，经蒸煮、加曲（或部分酶制剂和酵母）、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒、贮存、勾兑等工艺生产的酿造酒。其酒精含量大于等于 8%（v/v）小于 24%（v/v）。申证单元为 1 个，即黄酒。

在食品生产许可证上应当注明获证产品名称即黄酒。只进行黄酒加工灌装，不进行原酒加工的企业，食品生产许可证上注明的产品名称为黄酒（加工灌装）。生产许可证有效期为 3 年，其产品类别编号为 1504。



本审查细则免费下载

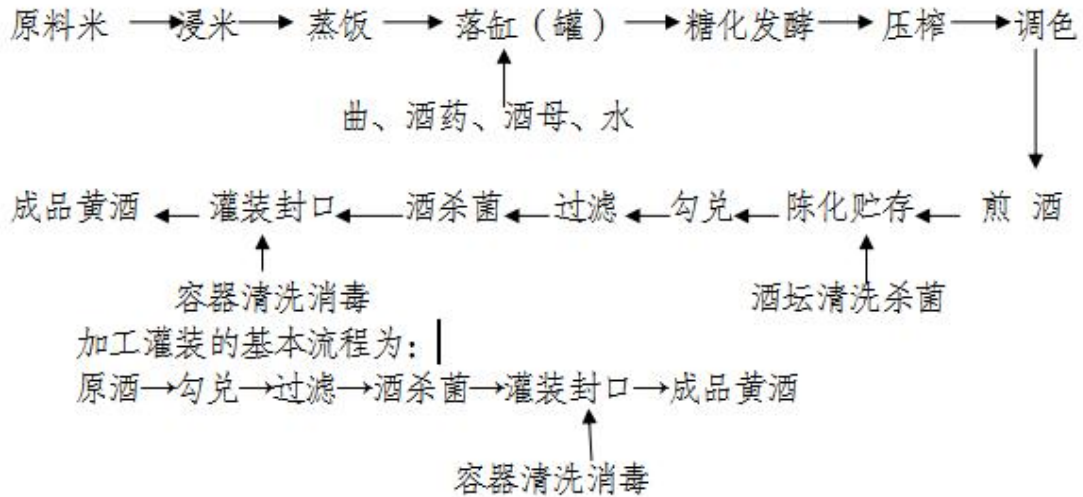
食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



二、基本生产流程及关键控制环节

(一) 基本生产流程。



(二) 关键控制环节。

1. 发酵过程的时间和温度控制。
2. 酒的勾兑配方控制。
3. 容器清洗控制。
4. 成品酒杀菌温度和杀菌时间的控制。

(三) 容易出现的质量安全问题。

1. 成品酸败问题。
2. 成品感官及主要质量指标不合格。
3. 成品中有异物残留。
4. 成品微生物超标，以及出现浑浊等问题。

三、必备的生产资源

(一) 生产场所。

黄酒生产企业除必须具备必备的生产环境外，还应当有与企业生产能力相适应的原辅料库、生产车间、检验室和成品库。生产区应设置原料处理、制曲（外购曲除外）、糖化发酵、压榨、勾兑、洗瓶（非瓶装酒除外）及灌装间。

制曲间应满足制曲过程中必要的温度、湿度、面积、空间、通风的要求。严格控制培养温、湿度,保证曲种在无污染和良好环境中生长、繁殖。

黄酒企业如有废水、废气排放的,应有废水、废气处理系统,并经常维修,保持良好的工作状态。废水、废气的排放应符合国家排放标准。

黄酒加工灌装企业生产区应设置勾兑、洗瓶(非瓶装酒除外)及灌装间,其他条件应等同于黄酒生产企业要求。

(二) 必备的生产设备。

1. 制曲设备(外购曲除外); 2. 浸米设备; 3. 蒸煮设备; 4. 糖化发酵设备; 5. 固液分离压榨设备; 6. 过滤设备; 7. 杀菌设备; 8. 贮酒设备; 9. 勾兑配酒设备; 10. 容器清洗设备(瓶装酒至少具备半自动洗瓶设备及灯检设备); 11. 生产瓶(袋)装酒企业还必须具备 a. 定量灌装、包装设备; b. 封口设备; c. 生产日期标注设备。

黄酒加工灌装企业必须具备上述 6~11 的必备生产设备。

四、产品相关标准

GB2758-2005《发酵酒卫生标准》, GB10344-1989《饮料酒标签标准》, GB17946-2000《绍兴酒(绍兴黄酒)》, GB/T13662-2000《黄酒》, QB/T2746-2005《清爽型黄酒》, 备案有效的企业标准。

五、原辅材料的有关要求

生产黄酒的原辅材料必须符合相应的标准和有关规定。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



生产上使用的主要原料应符合 GB2715-2005《粮食卫生标准》的规定；不得使用发霉、变质或含有毒、有害物以及被有毒、有害物污染的原料。酒药、麦曲、麸曲、酒母、包装容器等均应符合相应的标准和有关规定。生产酒药、麦曲、麸曲、酒母以及培菌、制酒、酒母的原料，投产前必须经过检验或筛选处理，不合格者不准投入生产。如使用的原辅材料为实施食品生产许可证管理的产品，应选用获得食品生产许可证企业生产的产品。

六、必备的出厂检验设备

（一）分析天平（0.1mg）；（二）干燥箱；（三）水浴锅；（四）电炉；（五）计量器具；（六）酒精计（分度值 0.2）；（七）测酒精度用温度计（分度值 0.1℃）；（八）酸度计（精度 0.02pH）；（九）灭菌锅；（十）无菌室或超净工作台；（十一）微生物培养箱；（十二）电冰箱。

七、检验项目及判定原则

（一）检验项目。

黄酒的发证检验、监督检验和出厂检验项目按下表中列出的检验项目进行。出厂检验项目中注有“*”标记的，企业应当每年检验 2 次。

黄酒产品质量检验项目表

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	净含量	√		√	
3	总糖	√		√	
4	非糖固形物	√	√	√	
5	酒精度	√	√	√	

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
6	总酸	√	√	√	
7	氨基酸态氮	√	√	√	
8	挥发酯	√	√	*	绍兴酒（绍兴黄酒）和 稻米类清爽型黄酒检 验项目。
9	pH	√		√	
10	氧化钙	√		√	
11	β-苯乙醇	√		*	稻米类黄酒检验项目
12	食品添加剂（苯甲酸、山梨酸、 糖精钠、甜蜜素等）	√	√	*	其他食品添加剂根据 具体情况而定
13	肠道致病菌（沙门氏菌、志贺 氏菌、金黄色葡萄球菌）	√	√	*	
14	铅	√	√	*	
15	菌落总数	√	√	√	
16	大肠菌群	√	√	*	
17	标签	√	√		

注：1. 依据标准：GB/T13662，GB17946，GB2758，GB2760，GB10344、QB/T2746。

2. 标签应标明产品名称、净含量、原料（原料与配料）、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、执行产品标准号、酒精度、产品类型（或糖度）。产品执行标准中有质量等级的应标明质量等级。绍兴黄酒还应标明原产地域产品标志，绍兴加饭（花雕）酒应标明酒龄。清爽型黄酒产品名称应明确标示“清爽型黄酒”，还应标注产品“类型”。

3. “挥发酯”作为稻米类清爽型黄酒发证、监督、出厂检验项目；作为其他黄酒的*号项目以及发证、监督检验项目。

（二）判定原则。

1. 符合发证条件

（1）检验项目全部合格。

（2）清爽型黄酒总糖、pH、氧化钙、β-苯乙醇、挥发酯 5 项指标中仅有 1 项不合格，其余检验项目均合格；其他黄酒总糖、氧化钙、β-苯乙醇 3 项指标中仅有 1 项不合格，其余检验项目均合格。

2. 不符合发证条件



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067
实验室规划 检验员培训



清爽型黄酒检验项目中除总糖、pH、氧化钙、β-苯乙醇、挥发酯以外的其他项目有 1 项或 1 项以上不合格，或 5 项指标（总糖、pH、氧化钙、β-苯乙醇、挥发酯）中有 2 项或 2 项以上不合格；其他黄酒检验项目中除总糖、氧化钙、β-苯乙醇以外的其他项目有 1 项或 1 项以上不合格，或 3 项指标（总糖、氧化钙、β-苯乙醇）中有 2 项或 2 项以上不合格。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品的品种，随机抽取 1 种该企业的主导产品进行发证检验。抽取的该种产品的种类按袋装、瓶装、坛装顺序抽取。

对于现场审查合格的企业，核查组在完成必备条件现场审查工作后，在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为相同生产日期、相同质量等级，保质期内的合格产品。

（一）净含量小于 2000 毫升的产品随机抽取不少于 16 个包装，且样品总量不少于 3000 毫升，抽样样品基数不少于 200 个包装。

（二）净含量大于等于 2000 毫升的产品，随机抽取 4 个包装，抽样样品基数不得少于 50 个包装。

上述抽样样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由核查组抽样人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条。封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期。抽样单中应写明产品

类型（或糖分）、质量等级。