

UDC 628.5  
C 53



# 中华人民共和国国家标准

GB 12698—90

---

## 黄酒厂卫生规范

Hygienic specifications of factory for yellow rice wine

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
黄 酒 厂 卫 生 规 范

GB 12698—90

\*

中国标准出版社出版发行  
北京西城区复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1992年6月第一版 2005年10月电子版制作

\*

书号: 155066·1-24941

版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

# 中华人民共和国国家标准

GB 12698—90

## 黄酒厂卫生规范

Hygienic specifications of factory for yellow rice wine

### 1 主题内容与适用范围

- 1.1 为加强黄酒生产工业企业的卫生管理,提高产品质量,保证消费者身体健康,特制定本规范。
- 1.2 本规范适用于次大米、玉米等粮食为原料,经蒸煮、加麦曲、酒药(或麸曲)、酒母、糖化发酵而成的低酒精度黄酒的工厂。

### 2 引用标准

- GB 394 酒精
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

### 3 名词、术语

- 3.1 黄酒:系指以大米、玉米等粮食为原料,经蒸煮、加麦曲、酒药(或麸曲)、酒母、糖化发酵而成的低酒精度的发酵酒。
- 3.2 麦曲:系以小麦为原料,经过保温自然发酵而成的一种发酵剂。
- 3.3 麸曲(用于机械化工艺):以麦麸为主要原料,在固态条件下培养纯种微生物生长而成的糖化发酵剂。
- 3.4 酒药(用于传统工艺):以粳米粉、辣蓼草等为原料,在固态条件下保温,自然发酵而成含有多种糖化和发酵菌类,在酿制酒母中作为糖化菌和发酵菌的接种剂,常见有黑药、白药两种。
- 3.5 酒母
  - 3.5.1 传统工艺用酒母(淋饭酒):以糯米、酒药、麦曲、水为原料,经糖化发酵而成的一种酒娘,又称淋饭酒,以米饭采用冷水淋冷的操作而得名。
  - 3.5.2 机械化工艺用酒母(酵母醪):以大米、麦曲、UV-11 麸曲、酵母、乳酸、水等为原、辅料,在液态条件下培养酵母菌生长而成的发酵剂。
- 3.6 浆水:系浸米 20 d 后的浸米水,含大量的有机酸、氨基酸。有利于酵母生长,抑制杂菌,形成黄酒特殊风味的作用。
- 3.7 传统工艺:以手工操作为主,浸米、糖化发酵均在瓦缸中进行,生产周期较长,酒风味较好。
- 3.8 机械化工艺:以机械化操作代替繁重手工劳动,以铁桶、铁罐代替瓦缸浸米,糖化发酵,产量大,但风味不及传统工艺好。
- 3.9 勾兑:指以不同差异的合格的半成品或成品酒,互相掺混,达到某一质量标准的基础酒的操作过程。
- 3.10 包装材料:系指酒坛、酒瓶、瓶盖、瓶塞、商标、纸箱、木箱、塑料箱等。

中华人民共和国卫生部 1991-03-18 批准

1991-10-01 实施