

# 苏州黄酒成分含量检测 白酒添加剂化验 红酒有效成分分析

产品名称	苏州黄酒成分含量检测 白酒添加剂化验 红酒有效成分分析
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

黄酒是我国特有的传统酿造酒，至今已有三千多年历史，因其酒液呈黄色而取名为黄酒。黄酒以糯米、大米或黍米为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、压榨而成。黄酒为低度(15%-18%)原汁酒，色泽金黄或褐红，含有糖、氨基酸、维生素及多种浸出物，营养价值高。成品黄酒用煎煮法灭菌后用陶坛盛装封口。酒液在陶坛中越陈越香，故又称为老酒。

### 黄酒生产许可审查细则-适用范围

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。

### 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
- 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 -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。

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

## 检测项目

- 1 感官
- 2 净含量
- 3 总糖
- 4 非糖固形物
- 5 酒精度
- 6 总酸
- 7 氨基酸态氮

8 挥发酯

9 pH

10 氧化钙

11 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 黄曲霉毒素B1

14 铅

15 菌落总数

16 大肠菌群

检测标准

依据标准：GB/T13662，GB17946，GB2758，GB2760，GB10344。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。