ICS 67.160.10

备案号：

**T/GZSX**

贵州省 食品工业协会团体标准

T/GZSX XXXX—2018

遵义产区大曲酱香型白酒

Zunyi District Daqu Jiang-flavor Chinese Spirits

（征求意见稿）

2018-XX-XX发布 2018-XX- XX实施

贵州省食品工业协会 发布

目  次

[前言 II](#_Toc413330053)

[1　范围 1](#_Toc413330054)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc413330055)

3　产区地理范围的确定 1

[4　术语和定义 1](#_Toc413330056)

5 产品分类 1

6 要求 2

7 检验规则 4

8 产品规格 4

9 标签、包装、运输、贮存 4

附录A（规范性附录）遵义产区大曲酱香型白酒产区地理范围图 5

附录B（规范性附录）白酒中酸酯总量的测定方法 6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

**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这些专利的责任。**

本标准由遵义市委市政府、贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）、遵义市市场监管局。

本标准主要起草人：

遵义产区大曲酱香型白酒

**1 范围**

本标准规定了遵义产区大曲酱香型白酒的产区地理范围的确定、术语和定义、产品分类、要求、检验规则、产品规格、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省遵义产区生产的大曲酱香型白酒。

**2 规范性引用文件**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.223 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定

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 8951 白酒厂卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB/T 15109 白酒工业术语

GB 1351 小麦

GB/T 8231 高粱

DB52/T 866 酱香型白酒工业用术语

DB52/T 867 酱香型白酒酿酒用高粱

DB520382/T 14 酒用有机糯高梁

DB52/T 868 酱香型白酒酿酒用小麦

DB52/T 870 酱香型白酒酿酒用水

DB52/T 871 酱香型白酒酿酒用大曲

DB52/T 873 大曲酱香型白酒生产技术规范

DB52/T 876 大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范

大曲酱香酒生产技术规范

酱香大曲生产技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

**3产区地理范围的确定**

遵义产区大曲酱香型白酒的产区地理范围限于贵州省遵义市的范围，即遵义市行政区域，见附录A。

**4 术语和定义**

 GB/T 15109《白酒工业术语》和DB52/T 866《酱香型白酒工业用术语》 确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

**遵义产区大曲酱香型白酒（Zunyi District Daqu Jiang-flavor Chinese Spirits）**

以优质高粱、小麦、水为原料，并在贵州省遵义产区特定地理范围内，按大曲酱香型酒工艺生产的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有酱香风格的白酒，且在同一地点酿造、贮存、勾调和包装的产品。

**5 产品分类**

按产品酒精度分为

**5.1高度酒 ：**45%vol≤酒精度≤58%vol

**5.2 低度酒 ：**32%vol≤酒精度＜45%vol

**6 要求**

**6.1 原料要求**

**6.1.1 水**

应符合 GB 5749和DB52/T 870的规定。

**6.1.2 高粱**

应符合DB52/T 867或DB520382T 14或GB/T8231的规定。

**6.1.3 小麦**

应符合DB/T 868或GB 1351的规定。

**6.1.4 酱香型高温大曲**

以优质小麦为原料，按传统工艺生产，发酵最高温度可达60℃-65℃，发酵期40天以上，贮存期六个月以上。高温大曲分为黄、白、黑三种曲型，以黄曲为主，曲色呈均匀的黄色或金黄色，曲香浓郁，带有明显的酱香，应符合DB52/T 871或遵义产区酱香大曲生产技术规范的规定。

**6.2 酿造环境**

 该区域位于中国西南部，云贵高原向湖南丘陵和四川盆地过渡的斜坡地带，贵州省北部，云贵高原东北部，属于亚热带季风性湿润气候，常年气温较高，平均气温15.1℃，最高气温39℃。空气湿度大，区域气候白昼夏长冬短，年均降水量1200毫米，年均日照1146.9小时，无霜期270天，为酿造优质遵义酱香酒提供了独特的生态环境。

**6.3 生产工艺流程**

遵义产区大曲酱香型白酒传统生产工艺流程符合遵义产区大曲酱香酒生产技术规范。生产工艺具有以下特点：季节性生产（端午制曲、重阳下沙），三高一长（高温制曲、高温堆积发酵、高温流酒；基酒贮存期三年以上）；两次投料、九次蒸煮、八次摊凉加曲、堆积发酵、再入窖发酵、七次取酒，制酒生产周期为一年；轮次酒分三种典型体（酱香、醇甜、窖底香），入坛长期贮存；精心勾兑（不同典型体、不同轮次、不同等级、不同酒龄的基酒以一定比例组合调制而成），包装出厂。

**6.4 生产企业的基本要求**

**6.4.1**

企业需具备营业执照、生产许可证等各种相关有效证照。

**6.4.2**

通过ISO9001等体系认证，且在有效期内。

**6.4.3**

基酒贮存容器为陶坛（1吨/坛），企业需具备≥300吨的贮酒能力。

**6.4.4**

具有较完善的产品溯源体系。

**6.4.5**

具有完备的出厂检验能力，感官品评员需具备国家三级或以上资质品酒师（2人以上）。

**6.4.6**

使用该标准的企业须向遵义酒业协会登记备案。

**6.5感官要求**

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表1、表2的规定。

**表1 感官要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 高度酒 | 低度酒 |
| 色泽和外观 | 无色或微黄， 清亮透明，无沉淀，无悬浮物 |
| 香气 | 酱香突出，香气优雅，空杯留香持久 | 酱香较突出，香气较优雅，空杯留香久 |
| 口味 | 酒体醇厚，丰满、诸味协调、回味悠长 | 酒体醇和，协调，味长 |
| 风格 | 具有本品典型风格 |
| 注：当酒的温度低于10℃时，允许有沉淀物质或失光，10℃以上时，应逐渐恢复正常 |

**6.6理化指标**

 遵义酱香型白酒的理化指标应符合表2的规定。

**表2理化指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 高度酒 | 低度酒 | 检验方法 |
| 酒精度（20℃）/（%vol）a  | 45～58  | 32～44 | GB/T 10345 |
| 固形物/(g/L) ≤  | 0.7 |
| 己酸乙酯/(g/L) ≤ | 0.3 |
| 酸酯总量/(mmol/L) ≥ | 45 | 30 | 附录B |
| 甲醇b/(g/L) ≤ | 0.6 | GB 5009.48 |
| 氰化物（以HCN计）b/(mg/L) ≤ | 6.0 |
| 氨基甲酸乙酯/(mg/L) ≤ | 0.5 | GB 5009.223 |
|  a酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol;b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 |

**6.7 卫生安全要求**

应符合GB 2757的规定。

**6.8 生产过程的卫生要求**

 生产企业应符合GB 8951的规定。

**6.9净含量**

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070执行。

**7 检验规则**

检验规则按GB/T 10346和《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

**8 产品规格**

产品规格、净含量及单件平均偏差符合JJF 1070的规定。

**9 标签 、包装、运输、贮存**

 产品标签应符合GB 7718和GB 2757的要求；包装、运输、贮存按GB/T 10346的规定执行。

附 录 A

（规范性附录）

遵义产区大曲酱香型白酒产区地理范围图



附录 B

（规范性附录）

白酒中酸酯总量的测定方法

A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过计

算碱的总消耗量得出酸酯总量。

A.2 分析步骤

A.2.1 以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液、仪器、分析步骤同GB/T 10345-2007中的7.1或7.2，记录消耗的氢氧化钠体积V1。

A.2.2 加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液、仪器、分析步骤同GB/T 10345-2007中的8.1或8.2，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积V0、样品消耗硫酸标准溶液体积V2。

A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式（A.1）计算

　$X=\frac{[C1×V1+C2×\left(V0-V2\right)]×1000}{50.0}$　…………………………………………(1)

式中：

X—样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升(mmol/L) ；

C1—氢氧化钠标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L) ；

V1—样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升( mL)；

C2—硫酸标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L) ；

V0—空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升( mL)；

V2—样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升( mL)；

50.0—吸取样品的体积，单位为毫升( mL)。

所得结果保留至一位小数。

A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的2％。