

# T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 008—2019

---

## 芝麻香型白酒设计过程质量控制规范

Standard for quality control of design process Sesame-flavor Baijiu

（征求意见稿）

2019 – 11 – 15 发布

2019 – 12 – 15 实施

---

山东省食品工业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 设计过程 .....	1

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》给出的规则起草。

本标准某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由山东景芝酒业股份有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东省食品工业协会、山东景芝酒业股份有限公司、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：山东扳倒井股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、古贝春集团有限公司、花冠集团酿酒股份有限公司、曲阜孔府家酒业有限公司、青岛琅琊台集团股份有限公司、山东鲁源酒业有限公司、山东洛北春集团有限公司、山东鄒城水浒酒业有限公司（按依法注册的企业冠名第一个字的拼音首字母顺序进行排序）。

本标准主要起草人：郭友武、来安贵、李小羽、李琴、刘如唯、杨仁君、孟凡智、刘建波、王洋美悦、张洁皓、赵纪文、邢宪卿、吴兆征、姚元滋、王安京、晁进福、姜伦阳、赵园、王秀丽。

本标准首次发布。

# 芝麻香型白酒设计过程质量控制规范

## 1 范围

本标准规定了芝麻香型白酒的术语和定义，芝麻香型白酒的设计过程质量安全控制，包括酿酒工艺设计、酒体设计和包装设计。

## 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品  
GB/T 10345 白酒分析方法  
GB/T 20824 芝麻香型白酒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**芝麻香型白酒** Sesame -flavor Baijiu

以粮谷为主要原料，或配以麸皮，以大曲、麸曲等为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝麻香型风格的白酒。

## 4 设计过程

### 4.1 设计要求的输入

#### 4.1.1 顾客与市场的分析

企业宜对自身产品、市场竞品、行业发展趋势进行研究，了解市场或特定顾客对芝麻香型白酒的品种、风格、质量、规格的需求，识别市场机会和顾客需求：

- 竞品信息，包括产品质量、价格等；
- 特定饮用环境和消费群体，通过细分市场和消费群体，确定不同市场、不同消费群体对产品的差异化、个性化和特色化需求；
- 产品风格，对消费需求（口感与包装）、购买偏好（可获得性、价格）、服务的需求等信息。

企业在以上信息的基础上对目标客户群体进行顾客调查,通过应用质量功能展开(QFD)等方法确定顾客需求和产品开发要素,将顾客需求转化成可操作的需求说明,进行质量要素展开,确定质量需求,形成新产品开发建议,并按企业规定的程序对建议进行审核和批准。

#### 4.1.2 法律法规

企业应识别并确定白酒设计开发适用的法规和标准以及社会文化与国家政策,包括质量安全控制、资源节约等方面要求,明确如何将适用法律法规应用于开发过程和似开发的新产品,确保新开发产品满足最新法规和标准要求,包括:

- a) 符合国家产业和经济发展政策;
- b) 符合产品质量和食品安全的法律法规;
- c) 符合社会发展方向和消费潮流;
- d) 符合节能减排、循环经济、资源节约、绿色发展的需求;
- e) 符合白酒文化及发展趋势,引导消费者健康饮用。

#### 4.1.3 技术调查和分析

企业应对行业生产技术现状进行调查,并预测行业发展趋势;企业宜考虑自身技术力量、生产条件,结合库存各类型单体酒的酒龄和质量特点,准备产品整体设计相关的技术资料。

企业需对现有产品进行感官和理化指标分析,确定与新开发产品的质量差异并分析原因,结合企业生产能力、技术条件、工艺特点及特定消费群体饮酒习惯等市场调查结果,制定新产品开发方案,并明确新产品开发负责人。

企业应对产品相关的包装材质、色调、风格、造型、结构等方面进行研究,收集分析新口味、新造型的相关适宜包装信息。

### 4.2 整体设计策划

企业应根据顾客与市场分析和法律法规,结合酒质特点,设计开发符合市场和消费者差异化、个性化和特色化需求的芝麻香白酒产品,进行产品整体的设计策划,包括:

- a) 产品特性要求,包括产品的酒度,口味,风格,必要时包括与竞品的比较;
- b) 外观设计要求,包括外观设计的主体风格、色调、包装材质、主要元素图案等;
- c) 产品应符合的国家法律法规强制性要求,包括外观标识、理化指标、净含量与食品安全要求等;
- d) 必要时应识别包装材料的规格、工艺要素、质量要求、价格等,确定包装材料合格供应商的工艺技术水平、生产能力、供货能力、质量良品率是否能够满足产品设计要求;
- e) 必要时确定白酒生产工艺要求,包括原辅料采购及发酵、蒸酒、原酒贮存、包装工艺等生产过程控制要求;
- f) 必要时确定原辅料、包装物、半成品、成品酒的感官、理化检验要求。

设计策划人员宜包括营销和市场管理、产品设计、生产管理、质量管理、品牌管理等方面的人员,必要时包括经销商和消费者代表。建议以开发策划书等文件形式明确设计策划输出,包括设计、生产、销售各阶段的设计要求验证和确认规定。

### 4.3 技术要求设计策划

#### 4.3.1 酒体设计

##### 4.3.1.1 设计方案

通过对如下信息或要求的分析,确定具体酒体开发方案:

- a) 市场定位及市场容纳性, 包括竞品信息;
- b) 适用法规及 GB/T 20824、GB 2757 等适用标准要求;
- c) 企业产品和品牌发展规划;
- d) 技术可行性分析结果;
- e) 企业各级别酒和各类别调味酒贮存情况、年生产能力;
- f) 经济性分析。

宜对不同酒体设计方案进行技术及经济论证和比较, 确定实施方案。当现有原酒风格不能满足酒体设计要求时, 可根据酒体要求进行酿酒过程的生产工艺设计。

#### 4.3.1.2 酒体小样

选取各级别基酒、各类别调味酒反复进行酒体小样勾调、不同方案品评对比并进行理化检验, 筛选出符合设计方案要求的酒体小样(配方)。品评方法按照GB/T 10345的相关规定, 酒的色泽和外观、香气、口味、风格, 应满足GB/T 20824标准规定的感官要求。

#### 4.3.1.3 理化和卫生指标验证

按照GB/T 10345规定的试验方法, 对勾调小样进行理化和卫生指标检验, 其指标应满足GB/T 20824、GB 2757、GB2762等要求。

#### 4.3.1.4 配方确定

酒体设计人员对筛选确定的样品进行评审, 根据评审结果对样品进行微调, 直至符合设计要求。

必要时企业需组织消费者进行酒质试饮确认, 并将试饮结果的信息收集后反馈酒体设计人员, 设计人员根据试饮验证结果拟定最终配方, 经品评、检验符合产品标准和产品设计任务书要求后, 确定产品勾调配方, 并经新产品开发负责人确认。

### 4.3.2 包装设计

#### 4.3.2.1 设计初稿

产品研发部门应根据市场调研和企业品牌规划, 形成概念性产品设计初稿。外观整体设计宜考虑或满足如下要求:

- a) 整体设计视觉效果格调新颖、记忆深刻, 宜便于与消费者的沟通, 如充分考虑产品展览、柜台和存放效果;
- b) 适于消费者特定的饮用或使用要求, 包括情感需求;
- c) 考虑并遵循品牌传播的需要, 如酒的差异化与系列化、外观设计与产品属性的统一性等方面;
- d) 产品防伪应简单易懂、便于开启、便于识读、开启后不能二次使用;
- e) 设计要求, 强制性标识、推荐性标识应满足 GB7718 的要求;
- f) 造型与包装物选择, 包括瓶形、内盒、瓶盖、商标和外包装箱等, 应符合品牌形象;
- g) 包装材料印刷工艺、技术要求应符合设计标准;
- h) 使用可降解包材, 注重绿色环保, 其材质与结构应符合 GB 23350 及相应的食品包装材料卫生标准要求;
- i) 包装生产效率的要求;
- j) 安全饮用提示等 GB 2757 及其他标准要求的标识。

#### 4.3.2.2 样品制作

按照确认的设计稿样进行样品制作。为确保外观设计符合原设计理念和相关法律法规及标准要求，按企业规定的管理程序对制作样品进行核实和封样，由具有资质的合格供应商进行小批量印制。

#### 4.3.2.3 样品验收和配装试验

企业应根据封样和设计标准要求对印制品的材质、印刷质量进行验收。必要时，企业可组织质量、生产、采购、物管、包装、产品开发等部门对打样样品进行共同评审试验。感官、理化试验结果符合设计标准要求后再进行小批量印刷，以验证包装材料质量的可靠性。以上合格后可按生产计划下达批量包装采购计划，实施包装材料批量生产。

必要时对供应商生产过程进行指导与改进，以符合设计要求。

#### 4.3.3 生产工艺设计

必要时产品策划应进行生产工艺设计，宜通过工艺设计明确：

- a) 生产原辅料质量、储存及使用比例、粉碎要求；
- b) 酿造用曲的质量要求、生产流程和生产工艺；
- c) 酿造用水的质量要求和处理方式；
- d) 采用的酿酒工艺，包括用曲比例、堆积方式、堆积工艺参数要求；发酵出入池酒醅工艺参数、发酵周期、发酵池要求；蒸馏装甑和流酒要求等。
- e) 原酒分级和贮存工艺，包括分级方法、各级别入库酒质量要求、储存时间要求等；
- f) 包装和灌装工艺要求等。

酒体设计、包装设计与生产工艺设计可并行进行。

#### 4.3.4 质量与食品安全控制

应对相关设计使用物料和工艺过程进行质量与食品安全评价和控制，确保相关危害在可接受水平。必要时，应针对特定的消费群体和饮用环境，按照HACCP原理进行饮用安全危害评价、分析和控制。

### 4.4 试产和市场确认

#### 4.4.1 批量试产

宜按以下步骤准备批量试生产：

- a) 对配方确定的各级别基酒和各类别的调味酒进行按比例组合；
- b) 经小样品评和理化检验，验证是否符合各级别酒基酒和各类别调味酒的要求；
- c) 按生产计划数和确定的配方比例，计算勾兑本批酒用各级别酒基酒和各类别的调味酒数量；
- d) 按比例勾兑批次生产量；
- e) 勾兑产品满足储存期要求后，进行包装；
- f) 按照储存条件要求入库储存。

#### 4.4.2 批量检验

按照GB/T 10345规定的方法，对勾调的批量产品进行检验。检验结果应满足GB/T 20284、GB 2757、GB 2762的要求，并与酒体小样的感评指标相符。

#### 4.4.3 市场确认

按确定的配方和外观设计组织小批量试产，试产品投放市场后应及时收集消费者对产品的反馈信息，包括：

- a) 饮用后身体和心理感受;
- b) 酒的色、香、味、格等评价;
- c) 外观设计风格评价;

应对收集信息进行汇总分析,依据新提出的建议和汇总分析结果,必要时,对产品设计进行调整。

#### 4.5 批量生产

批量试产与试产确认达成设计预期要求后,进行批量生产。并对生产与销售过程进行质量过程控制和销售服务的监测。

#### 4.6 市场评估与产品改进

##### 4.6.1 产品评估

企业应根据生产、销售过程的监测,定期对产品设计达成情况进行评估。包括:

- a) 顾客满意度调查,包括内在酒质、包装、服务、价格等,必要时包括与竞品的比较;
- b) 生产过程质量控制以及改进空间,包括各个生产环节的成本、效率、不良率等。

##### 4.6.2 产品改进

企业根据产品评估的情况,对产品内在酒质、包装以及生产过程进行改进。必要时对改进结果进行评估。

---