

ICS 67.160.10
CCS X 62

DB 3601

南 昌 市 地 方 标 准

DB3601/T 7—2023

大塘清明酒生产工艺规范

Technical specification for production of da tang qing ming Jiu

2023 - 03 - 06 发布

2023 - 09 - 06 实施

南昌市市场监督管理局 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 原料要求.....	2
5 生产工艺.....	2
6 生产要求.....	3
附录 A（规范性）大塘清明酒工艺流程.....	5

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由南昌市新建区大塘坪乡人民政府提出。

本文件由南昌市新建区市场监督管理局归口。

本文件起草单位：南昌市新建区市场监督管理局、南昌市大唐酒业有限公司、方圆标志认证集团江西有限公司。

本文件主要起草人：万卫华、江炳塘、吴铭、吴军、夏杰锋。

本文件为首次发布。

大塘清明酒生产工艺规范

1 范围

本文件规定了大塘清明酒生产工艺相关的术语和定义、原料要求、生产工艺、生产要求。
本文件适用于大塘清明酒的生产。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 1354 大米
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18810 糙米
GB/T 23542 黄酒企业良好生产规范
GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB 50694 酒厂设计防火规范
QB/T 4577 甜酒曲
《食品生产许可审查通则》（2022版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

3.1 糯糙米糟 Glutinous husked rice grains

以糯糙米、水为原料，以酒曲为糖化发酵剂，清明时节酿造，经浸米、洗米、蒸煮、发酵（糖化）等工艺加工制成的糯糙米发酵酒。

3.2 甜酒酿 Fermented glutinous rice

以糯米、水为原料，以酒曲为糖化发酵剂，经浸米、洗米、蒸煮、发酵（糖化）等工艺加工制成的糯米发酵酒，分离酒糟获得甜酒酿。

3.3 糟烧 Zaoshao liquor

以甜酒酿分离酒糟加水、酵母进行二次发酵，经蒸馏等工艺加工制成的，未添加食用酒精的蒸馏酒。

3.4 大塘清明酒 Da tang qing ming jiu

将清明时节酿制的糯糙米糟与甜酒酿、糟烧按比例调配，并陈酿3年或3年以上，经检验、包装等工艺制成的发酵酒。

4 原料要求

4.1 糯米

糯糙米原料应符合 GB/T 18810 的相关规定，糯米应符合 GB/T 1354 的相关规定。

4.2 水

应符合 GB 5749 的规定。

4.3 酒曲

应符合 QB/T 4577 的规定。

4.4 酵母

应符合 GB 31639 的规定。

5 生产工艺

5.1 大塘清明酒的工艺

大塘清明酒的工艺流程见附录A流程图。

5.2 工艺要求

5.2.1 糯糙米糟

- 5.2.1.1 精选糯糙米：选择新鲜、无虫害、无霉烂的糯糙米。
- 5.2.1.2 浸米：浸米时间应充足，浸透，浸泡时间约 1~2 天左右，至手搓米粒即散。
- 5.2.1.3 洗米：将糯糙米用水冲洗干净，除去糯糙米表面的灰尘、杂质等。
- 5.2.1.4 蒸煮：用蒸气蒸熟，米粒熟而不烂，无硬心即可。
- 5.2.1.5 冷却：用凉水淋冷蒸煮好的糙糯米，使糯糙米内外温度达到 30℃ 左右。
- 5.2.1.6 拌料、加入酒曲：加入适量的酒曲，搅拌均匀。
- 5.2.1.7 入缸：将混料装入发酵缸。
- 5.2.1.8 发酵：放于阴凉、通风处，发酵 5~7 天左右。
- 5.2.1.9 酿造时间：清明时节酿造。

5.2.2 甜酒酿

- 5.2.2.1 精选糯米：选择新鲜、无虫害、无霉烂的糯米。
- 5.2.2.2 浸米：浸米时间应充足，浸透，浸泡时间约 2—3 个小时，至手搓米粒即散。
- 5.2.2.3 洗米：将糯米用水冲洗干净，除去糯米表面的灰尘、杂质等。
- 5.2.2.4 蒸煮：用蒸气蒸熟，米粒熟而不烂，无白心即可。
- 5.2.2.5 冷却：用凉水淋冷蒸煮好的糯米，使糯米内外温度达到 30℃左右。
- 5.2.2.6 拌料、加入酒曲：加入适量的酒曲，搅拌均匀。
- 5.2.2.7 入缸：将混料装入发酵缸，密封。
- 5.2.2.8 发酵：放于阴凉、通风处，发酵 5~7 天左右。
- 5.2.2.9 过滤：过滤获得甜酒酿，酒糟用于酿制糟烧。

5.2.3 糟烧

- 5.2.3.1 拌料：将甜酒酿余糟加入适量的水、酵母，搅拌均匀。
- 5.2.3.2 入缸：将混料装入发酵缸，密封。
- 5.2.3.3 发酵：放于阴凉、通风处，发酵充分，至味发涩，一般发酵 20 天左右。
- 5.2.3.4 蒸馏：掐头去尾，糟烧酒精度不低于 45%vol。

5.2.4 大塘清明酒

- 5.2.4.1 调配：用于调配大塘清明酒的糟烧酒精度不低于 45%vol，将糯糙米糟、甜酒酿与糟烧按比例调配。
- 5.2.4.2 陈酿：应存放于阴凉、通风的酒库中，陈酿 3 年或 3 年以上。
- 5.2.4.3 检验：对产品进行检验，检验合格后，方可进行包装。
- 5.2.4.4 包装：包装容器应清洁，符合食品安全标准要求 and 有关规定。

6 生产要求

6.1 环境要求

大塘清明酒产地位于南昌市新建区，地处江西省中部偏北，赣江下游西岸，平均海拔 50m 左右，上半年潮湿，常年气候温和，属亚热带季风气候，全年平均温度是 17℃~23℃，年平均降水量 1621.1 毫米，年平均日照时数 1757.7 小时，使这一区域形成了特有的微生物群落，有利于酿酒微生物的生长和繁殖，为大塘清明酒酿造提供了独特的自然生态环境。

6.2 厂房和车间、设施与设备、人员要求

应符合食品生产许可证审查通则 2022 版的规定，应符合 GB 12696、GB 14881、GB/T 23542 的相关规定。

6.3 安全生产要求

应配备并规范安装足够的消防设备、设施；宜符合 GB 50694 和 GB/T 23542 的相关规定。

6.4 卫生要求

应配备洗手、消毒、更衣等设备设施；做好原料库、成品库的卫生、防霉、防虫、防鼠等事宜。

附录 A
(规范性)
大塘清明酒工艺流程

大塘清明酒工艺流程见图 A.1。

图 A.1 大塘清明酒工艺流程

