《黄酒产业数字品控工作指南》编制说明

名称：黄酒产业数字品控工作指南

起草单位：绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心、中国标准化研究院。

主要起草人：童珈珈、陈祖榕、许志颖、李亚、孟於冬、许应成、秦汉华、何军强。

一、项目背景

黄酒作为世界上三大古酒之一，是我国历史最悠久（有4千多年历史），文化底蕴最深厚，完全起源于我国的特有酒种，因而被誉之为国酒。

黄酒是绍兴市传统的优势产业，作为国内黄酒最大的生产基地和出口基地，其产量占了全国产量的 20%，出口量占了全国的 70%，是绍兴的区域名牌产品。而随着经济社会的发展进入新时代，社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。消费品需求作为人民群众的重要需求之一，其品质、质量、安全愈来愈成为社会关注点。而黄酒作为公认的健康时尚的酒类之一，愈来愈收到广大消费者的青睐，其更是享有独特的关注度。随着近年来的黄酒产业的发展，黄酒消费适宜人群不断扩展，黄酒产品的区域辐射力、社会认可度不断提高。因此黄酒产品产业的发展迎来了趁势而上的大好机遇，消费者对优质高档黄酒产品的需求更趋迫切，相应地，黄酒产品亟需要有更高优的产品标准加以引领和规范。

黄酒产业数字品控，是指黄酒产业以“浙食链”等数字化平台为依托，

利用信息化技术，将基础配置、生产运营以及销售管理等模块的对应信息录入平台，实现信息可溯源查看的数字化管理。该地方技术性规范的制定，是市场、产业、品牌共同需要和内在统一，有利于推动绍兴黄酒产品走内涵式提升发展之路，真正发挥标准的引领作用，扩大绍兴黄酒产品的标准影响力。同时，批量带动绍兴黄酒品质提升，集团式地培育绍兴黄酒拳头产品，进一步巩固绍兴黄酒产业在国内国际的领先地位。从而提高产品在国内外市场的竞争力，促进绍兴酒产业的健康快速发展，对浙江经济发展起到积极的作用。

绍兴市委市政府高度重视黄酒产业的发展，以打造千亿级产业为目标，通过顶层设计、政策支持、立法保护、市场监管、产旅融合等举措，推动黄酒产业做大做强。绍兴黄酒产业作为中国黄酒产业龙头，坚持守正创新，下好数字化改革“先手棋”，加快推进行业“黄酒大脑”建设，让数字化改革为传统产业赋能，推动历史经典产业焕发新生。

二、标准编制过程

1.任务来源

本规范由绍兴市柯桥区市场监督管理局提出，绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心、中国标准化研究院为主起草编制，于 2023 年 5 月 18 日在浙江标准在线系统提交立项申请。2023 年 5 月 27 日，绍兴市柯桥区市场监督管理局组织在绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心六楼会议室召开立项评估会，经专家评审通过了本规范的立项论证，并于 2023 年 5 月 31 日，经绍兴市柯桥区市场监督管理局《关于下达 2023 年第一批柯桥区地方技术性规范制修订计划的通知》获批立项。

2.标准起草单位和主要起草人

本规范由绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心、中国标准化研究院主导申报，成立绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心和中国标准化研究院组成的标准起草组，并确定标准主要编写人员，主要起草人名单见下表。

序号	姓名	任务分工
1	童珈珈	前期调研，整体框架搭建，工作进度安排，标准草案编写。
2	陈祖榕	整体框架搭建，工作进度安排，标准草案、编制说明编写。
3	孟於冬	前期调研，整体框架搭建。
4	秦汉华	前期调研，对接专家组织研讨。
5	何军强	前期调研，对接专家组织研讨。
6	许应成	相关法律法规、已有标准梳理，标准草案、编制说明编写。
7	李亚	已有政策与相关资料梳理总结，确定数字化管理基本要求及模块要求等内容。
8	许志颖	已有政策与相关资料梳理总结，确定定义、数字化基本框架等内容。

3.主要工作过程

（1）前期调研

2023 年 1 月-5 月，绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心组织开展对黄酒企业数字化品控工作的调研，收集国内外相关的产品标准，进行比较分析。与生产厂家技术人员进行沟通，深入了解黄酒全产业链的生产过程及检验方法。明确了数字化基本框架、数字化管理基本要求及模块要求等内容。

（2）标准起草阶段

2023 年 5 月，由绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心、中国标准化研究院为主的标准起草组对黄酒产业数字化现状与发展情况进行全面调研，

同时整理了已有相关政策文件，广泛搜集和检索了国内外的相关资料，并进行了大量的研究分析和资料查证工作，在此基础上编制出《黄酒产业数字品控工作指南》标准草案初稿，并组织有关专家先后进行了 3 次研讨，听取专家意见对标准草案初稿进行了认真地修改，形成了标准工作组讨论稿，由组长审核后报绍兴市柯桥区市场监督管理局进行立项申请，并于 2023 年 5 月 18 日在浙江标准在线系统上提交立项申请。

（3）立项阶段

2023 年 5 月 27 日，绍兴市柯桥区市场监督管理局组织在绍兴市柯桥区质量计量检验检测中心六楼会议室召开地方技术性规范立项评估会，经专家评审通过了本规范的立项论证。

专家组由浙江省轻工业品质量检验研究院、中国计量大学、浙江省标准化研究院、绍兴市食品药品检验研究院、浙江塔牌绍兴酒有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、会稽山绍兴酒股份有限公司、绍兴鉴湖酿酒有限公司、绍兴咸亨酒业有限公司等 9 名专家组成。专家组听取了标准起草组对标准立项的必要性、可行性、前期准备情况和标准草案内容等编制工作的汇报，审阅了立项评估材料，经讨论，形成如下一致意见：①提供的资料齐全、规范，符合《浙江省标准化条例》的要求；②建议将技术性规范名称修改为《黄酒产业数字品控工作指南》；③建议技术性规范内容体现黄酒产业数字化工作亮点，补充数字化框架图。

2023 年 5 月 31 日，绍兴市柯桥区市场监督管理局《关于下达 2023 年第一批柯桥区地方技术性规范制修订计划的通知》，本规范被列入名单中。

（4）征求意见阶段

起草组认真听取了立项评估会 9 位专家的评审意见，经组内成员反复讨论后，对专家建议进行了凝练与吸收。2023 年 6 月 12 日，起草组邀请了浙江省轻工业品质量检验研究院、中国计量大学、浙江省标准化研究院等单位的专家进行集中研讨，听取意见 18 条，形成标准征求意见稿后，2023 年 6 月 30 日提交标准化行政主管部门进行公开征求意见。

三、制订标准规范的编制原则与主要内容的确定依据

1.编制原则

（1）严格按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则》的要求起草。

（2）应符合国家有关法律法规、强制性标准及相关产业政策要求。

编制过程中要注意符合法律法规的规定以及与相关标准协调，避免与法律法规、相关标准之间出现矛盾，给标准的实施造成困难。

（3）要具有科学性、先进性、适用性。

科学性：制定标准时首先要注意标准所涉及的主要内容是否满足既定的需求；

先进性：编写标准草案时要在充分调查研究的基础上，认真分析国内外同类标准的要求与水平，在预期可达到的条件下，积极地把先进内容纳入标准，提高标准的要求与水平；

适用性：在确定标准项目时首先要注意标准的适用范围，既不要让标准所涵盖的领域过宽，使编制的标准没有实际技术内容；也不要让标准所涵盖的领域过窄，造成对标准的肢解，无谓地增加标准项目。

2.主要内容

本规范规定了黄酒产业数字品控的定义、数字化基本框架、数字化管理基本要求及模块要求，适用于黄酒产业的数字品控，可作为黄酒企业进行数字化改造提升工作的参考指南。

3.确定依据

本规范将相关黄酒企业在数字化生产实践工作中的经验进行梳理归纳，并经协调研讨而形成，主要内容制定参考的具体政策如下：

［1］国家标准化管理委员会《关于下达第二批国家级消费品标准化试点项目的通知》

［2］浙市监食协〔2021〕3 号 浙江省市场监督管理局关于推进“浙食链”系统建设应用的实施意见

四、与相关法律、法规和强制性标准的关系

本规范是在我国现行法律、法规框架下制定的，同时主要与法律、法规和强制性标准之间的衔接协调。

五、预期效果

本规范的发布和实施，将推动区市场局对黄酒生产企业予以宣贯，督促行业协会下发文件推动实施，有利于落实黄酒企业数字品控服务工作，进一步规范黄酒企业生产流程中的品控管理，提升产品质量水平，更好的做大做强黄酒产业，为千亿产业目标的实现而服务，全力打造区域特色产业示范区。

《黄酒产业数字品控工作指南》标准编写组

2023 年 6 月 28 日