

T/TSSP 016—2022 《成義燒坊酱香型年份白酒》
团体标准第 1 号修改单

编制说明

T/TSSP 016—2022 《成義燒坊酱香型年份白酒》自发布实施 1 年 以来，得到了行业 and 市场的认可。随着消费者对成義燒坊酱香型年份 白酒的认同，以及行业中对更高品质产品的创新，企业开展年份白酒 的生产也提出了完善标准依据的需求。协会组织标准起草组针对相关问题，研究修改如下：

一、对于现行标准提出的生产技术要求无法满足 30 年年份白酒 的生产需求，因此将 4.1.2 中“生产企业应持续生产酱香型白酒二十 年以上、具备相应的基酒储存量、生产能力(生产装备及窖池数量等)， 拥有完善的产品质量检测体系,通过 ISO 22000、ISO 9001 和 HACCP 危害分析与关键控制点体系的认证。”修改为“生产企业应持续生产 酱香型白酒三十五 年以上、具备相应的基酒储存量、生产能力(生产 装备及窖池数量等)， 拥有完善的产品质量检测体系,通过 ISO 22000、ISO 9001 和 HACCP 危害分 析与关键控制点体系的认证。”

二、由于在标准中增加了 5 年，8 年和 30 年产品的 要求，经起草组 对产品进行抽样测试，基于各类产品的检测报告，对应在感官要求和理化 指标增加了相关要求。增加的具体内容为：

(一) 感官要求

项 目	要求	
	30年	5年, 8年
色泽和外观	微黄, 清亮透明, 无悬浮物 ^a , 无沉淀	
香气	酱香突出、幽雅细腻、陈香显著, 空杯留香持久	酱香突出 、优雅细腻、陈香舒适, 空杯留香 持久
口味	酒体谐调、醇厚丰满、圆润绵柔, 回味悠长	酒体醇和、陈味突出、香味协调, 后味悠长
风格	具有优质大曲酱香型白酒典型风格	具有大曲酱香型白酒典型风格

^a 当酒的温度低于 15℃时, 允许出现白色絮状悬浮物质或失光

(二) 理化要求

项 目	要求	
	30年	5年, 8年
酒精度/%vol	53.0±1.0	
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	2.2	1.6
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	3.0	2.2
己酸乙酯/(g/L) ≤	0.2	0.1
固形物/(mg/L) ≤	0.7	

三、由于在标准中增加了 5 年, 8 年和 30 年产品, 因此对应附录 A 增加了各类产品的标识方法, 具体为:

表 A.3 标注年份为 5 年成义烧坊酱香型年份白酒标识方法

主体基酒年份	基酒占比 (%)	加权年份	加权平均酒龄
5	80.15	4.01	5.16
6	3.48	0.21	
10	1.98	0.2	

注: 不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整

表 A.4 标注年份为 8 年成义烧坊酱香型年份白酒标识方法

主体基酒年份	基酒占比 (%)	加权年份	加权平均酒龄
6	12.38	0.74	8.05
8	63.25	5.06	
10	14.60	1.46	

注: 不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整

表 A.5 标注年份为 30 年成义烧坊酱香型年份白酒标识方法

主体基酒年份	基酒占比 (%)	加权年份	加权平均酒龄
25	7.95	1.99	30.07
30	64.06	19.22	
33	15.30	5.05	

注: 不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整

四: 增加了加权平均酒龄计算公式

A.6 加权平均酒龄按式 (A.1) 计算:

$$\bar{X} = \frac{X_1f_1 + X_2f_2 + \dots + X_n f_n}{F} \dots \dots \dots (A.1)$$

式 (A.1) 中:

\bar{X} ——加权平均酒龄;

X_1, X_2, \dots, X_n ——主体基酒年份;

f_1, f_2, \dots, f_n ——主体基酒占比;

n ——主体基酒的种类;

F ——主体基酒占比之和, 即 $f_1 + f_2 + \dots + f_n$ 。