※特别说明：

本调查表调研内容将作为《酿酒用曲术语》行业标准修订的重要依据，该内容仅用于行业标准修订工作，信息保密。感谢您的耐心回答！

《酿酒用曲术语》行业标准调查表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1、填写人信息** | | | |
| 填写单位 |  | | |
| 填写人 |  | 职务/职称 |  |
| 邮箱 |  | 电话/手机 |  |

|  |
| --- |
| **2、**现行《酿酒大曲术语》中将54个术语和定义分为6大类别，分别为：基本感念(1)、原辅材料(5)、生产设备与器具(5)、生产工艺(19)、成品(5)、质量检验(19)。**您认为将术语和定义分为以上几类是否合理？**请在下列文本框中具体列出您期望的分类方式。 |
|  |

|  |
| --- |
| **3、基本概念** |
| 本次标准修订将扩大术语范围，除**大曲**外，**其他我国主要用曲类型**也将包括在本标准中。    上图为“GB/T 15109-2021 白酒工业术语”中对大曲、小曲、麸曲的术语定义。 |
| **（1）您认为以上哪项/哪几项术语和定义需要调整？** 请在下列文本框中具体描述。 |
| 大曲： |
| 小曲： |
| 麸曲： |
| **（2）同时拟新增“麦曲”、“红曲”术语，您对“麦曲”“红曲”术语定义具体内容如何建议？**请在下列文本框中对定义内容具体描述。 |
| 麦曲： |
| 红曲： |
| **（3）您认为是否应该对“酿酒用曲/酒曲”给出明确术语定义？**若需要，请在下列文本框中对定义内容具体描述。 |
| 酿酒用曲/酒曲： |
| **（4）您认为传统制曲过程中的中草药在标准术语中如何体现？**请在下列文本框中具体描述。 |
|  |
| **（5）除强化曲、麸曲外，在传统酒曲中，您认为是否不允许使用外源性微生物和酶制剂？**  请在下列文本框中具体描述。    上图为“GB/T 10781.4-202X 白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒（报批稿）”中对酱香型白酒（大曲）的术语定义，其中在注中明确，生产全过程中不进行人工接种微生物，且不使用外源酶。 |
|  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4、酒曲信息** | | | | | | |
| **（1）请根据您企业实际用酒曲产品填写** | | | | | | |
| **序号** | **酒曲类型** | **成品曲具体类型** | | **定义** | **制曲原料** | **机械化生产设备** |
| 1 |  |  | |  |  |  |
| 2 |  |  | |  |  |  |
| 3 |  |  | |  |  |  |
| 可自行增减行 |  |  | |  |  |  |
| ※**填写说明**  **（1）酒曲类型：**请在上表中填写实际用酒曲类型，如**大曲、小曲、麸曲、麦曲、红曲、其他**(请说明)；  **（2）成品曲具体类型、定义：**请在上表中填写实际用酒曲**具体名称，**如**低温大曲、中高温大曲、甜酒曲、乌衣红曲、红心曲**等。并对其**定义**内容进行描述；  **（3）机械化生产设备：**若实际用酒曲生产过程中使用机械化、智能化生产设备、系统、设施等，请在上表中填写设备名称，并在下表中分别描述各类设备的用途或定义。 | | | | | | |
| **（2）主要生产设备、设施（包括机械化生产设备）：**请在下列文本框中对设备**具体名称**及其**主要生产用途**进行描述。 | | | | | | |
| **生产设备名称** | | | **主要作用用途或定义** | | | |
|  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |
|  | | |  | | | |

|  |
| --- |
| **5、现行“QB/T4258-2011 酿酒大曲术语”中第3类术语“生产设备与器具”中共有如下5组术语定义** |
|  |
| **（1）您认为以上哪项/哪几项术语和定义需要调整？** 请在下列文本框中具体描述。  如：删除术语定义、修改术语名称（具体写出修改后名称）、修改定义描述（具体写出修改后定义）等 |
| 拌料设备： |
| 曲模： |
| 制曲机： |
| 曲房： |
| 储曲房/曲库： |
| **（2）**您认为“生产设备与器具”类别的术语和定义中，是否需要新增术语内容？**如增加机械化、智能化生产的相关术语？** 若需要，请在下列文本框中具体列出名称及其定义 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **6、现行“QB/T4258-2011 酿酒大曲术语”中第4类术语“生产工艺”中共有如下19组术语定义** |
|  |
| **（1）您认为以上哪项/哪几项术语和定义需要调整？** 请在下列文本框中具体描述。  如：删除术语定义、修改术语名称（具体写出修改后名称）、修改定义描述（具体写出修改后定义）等 |
|  |
|  |
|  |
| **（2）您认为“生产工艺”类别的术语和定义中，是否需要新增术语内容？**若需要，请在下列文本框中具体列出名称及其定义 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **7、现行“QB/T4258-2011 酿酒大曲术语”中第5类术语“成品”中共有如下5组术语定义** |
|  |
| **（1）您认为以上哪项/哪几项术语和定义需要调整？** 请在下列文本框中具体描述。  如：删除术语定义、修改术语名称（具体写出修改后名称）、修改定义描述（具体写出修改后定义）等 |
| 成品曲： |
| 高温曲： |
| 中温曲： |
| 低温曲： |
| 强化曲： |
| **（2）**您认为“成品”类别的术语和定义中，**个性化或其他类别酒曲如何定义？**请在下列文本框中具体列出名称及其定义  如红心曲、黑曲、白曲等 |
|  |
|  |
| **（3）**您认为是否应将**成品酒曲进行分类？若分类，**您认为包括**小曲、麸曲等分别应按照什么依据划分？**如根据生产工艺分类？根据最高品温分类等？请在下列文本框中具体描述。 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **8、现行“QB/T4258-2011 酿酒大曲术语”中第6类术语“质量检验”中共有如下19组术语定义** |
|  |
| **（1）您认为以上哪项/哪几项术语和定义需要调整？** 请在下列文本框中具体描述。  如：删除术语定义、修改术语名称（具体写出修改后名称）、修改定义描述（具体写出修改后定义）等 |
|  |
|  |
|  |
| **（2）您认为“质量检验”类别的术语和定义中，是否需要新增术语内容？**若需要，请在下列文本框中具体列出名称及其定义 |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **9、您对本标准修订工作，或现行标准（QB/T4258-2011）其他改进的意见、建议。** |
|  |

电子版发送至：[tc358@scff.org.cn](mailto:tc358@scff.org.cn)或tc471@scff.org.cn