

# 《仰韶陶融型白酒》团体标准修订说明

## 一、修订原因

2020年发布的 T/CBJ 2108-2020《仰韶陶融型白酒》，在标准使用过程中，发现有词语运用不当、规范性引用文件已经废止、仰韶陶融型白酒定义和感官指标描述不够准确严谨、酒精度分类前后不一致等现象，难以指导现行产品的生产检验，因此急需对标准进行重新梳理和完善。

## 二、修订目的

自2020年发布本标准后，标准发布实施后，对仰韶陶融型白酒的生产检验提供了很大程度的指导，本次修订为了满足市场需求和促进白酒产业的创新发展，使“陶融型”这一独特风格的白酒生产检验更加标准化、规范化、精细化。

通过不断完善和修订标准，不仅可以规范和统一产品生产过程中各项技术要求、检测方法、质量标准等，还可以更好地控制服务流程，提高产品服务质量和生产效率，更好地满足消费者需求。

## 三、修订条款和理由

### 1) 标准名称

仰韶陶融型白酒 YangshaoTaorongtype Baijiu

**修订为：**仰韶陶融型白酒 yangshaotaorong baijiu

理由：与 GB/T 15109 的英文表达保持一致。

### 2) 前言

本文件按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

**修订为：**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》的规则起草。

**按照 GB/T 1.1—2020 补充：** 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。

本文件主要起草人：宋书玉、徐岩、侯建光、郭富祥、韩素娜、樊建辉、吴建锋、葛向阳、陈蒙恩、黄治国、邓杰、杜海。

**修订为：** 本文件主要起草人：宋书玉、徐岩、侯建光、郭富祥、韩素娜、樊建辉、吴建锋、葛向阳、侯琦、王旭亮、陈蒙恩、黄治国、邓杰、杜海。

### 3) 引言

陶融型白酒的生产区域---豫西古城澠池，位于晋、陕、豫三省交界处，孕育了风格独特的自然环境与微生态体系，造就其浓香、清香、酱香、芝麻香四种典型香型风格的交融地位，仰韶酒业在传承 7 000 年仰韶文化与酿酒技艺基础上，采用传统工艺与现代生物技术相结合，开创九种粮食、三种曲药、四种陶器酿造技艺，形成了独特的陶融型风格。

**修订为：** 陶融型白酒的生产区域---豫西古城澠池，位于晋、陕、豫三省交界处，孕育了独特的自然环境与微生态体系，造就其浓香、清香、酱香、芝麻香四种典型香型风格的交融地位，仰韶酒业在传承 7 000 年仰韶文化与酿酒技艺基础上，采用传统工艺与现代生物技术相结合，开创九种粮食、三种曲药、四种陶器酿造技艺，形成了独特的陶融型风格。

### 4) 2 规范性引用文件

GB 10344 预包装食品酒标签通则 删除

**修订理由：** GB 10344 预包装食品酒标签通则 该标准已经废止

### 5) 3.1

仰韶陶融型白酒 YangshaoTaorongtype Baijiu

以优质小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，以陶屋制作的大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、糖化，多种糟醅混合配料堆积后，进入陶泥窖固态发酵，陶甑固态蒸馏，陶坛长期贮存、组合、勾调而成，具有陶融型典型风格的白酒。

**修订为：**仰韶陶融型白酒 yangshaotaorong baijiu

以小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，以陶屋制作的大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、糖化，多种糟醅混合配料堆积后，进入陶泥窖固态发酵，陶甑固态蒸馏，陶坛贮存、组合、勾调而成，具有陶融型典型风格的白酒。

**修订理由：**在GB/T 15109的基础上，参考了白酒定义，明确原料要求和仰韶陶融型白酒定义。

## 6) 3.2

大曲 Daqu

以小麦、大麦、豌豆等为原料，经过粉碎，加水混捏，压成曲坯，形似砖块，大小不等，按传统生产工艺在陶屋制作成的一种糖化发酵剂。

**修订为：**仰韶陶融型大曲 yangshaotaorong daqu

以小麦、大麦、豌豆等为原料，经过粉碎，加水混捏，压成曲坯，形似砖块，大小不等，按传统生产工艺在陶屋中制作成的一种糖化发酵剂。

**修订理由：**根据GB/T 15109的定义，在其基础上，仰韶陶融型用大曲、小曲、麸曲具有该型特色。同7)、8)。

## 7) 3.3

小曲 Xiaoqu

修订为：仰韶陶融型小曲 yangshaotaorong xiaoqu

### 8) 3.4

麸曲 Fuqu

修订为：仰韶陶融型麸曲 yangshaotaorong fuqu

### 9) 5.2 感官指标

感官指标见表1。

表1 感官指标

项目	感官要求		
等级	优级	一级	
色泽	微黄清亮透明		
香气	陶融香典雅	陶融香舒适	
口味口感	绵柔/绵长	幽雅柔润	润和绵柔
	醇厚	醇厚醇甜	醇甜
	协调	自然协调	诸味协调
	爽净/优雅	优雅爽净	爽净余香
	回味	回味悠长	回味长
	陈味	陈味突出	陈味明显
个性	个性典型	个性突出	
特征描述	微黄清亮透明，陶融香典雅，幽雅柔润，醇厚醇甜，自然协调，优雅爽净，回味悠长，陈味突出，个性典型	微黄清亮透明，陶融香舒适，润和绵柔，醇甜，诸味协调，爽净，回味长，陈味明显，个性突出	
注：当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时逐渐恢复正常。			

修订为：

感官指标见表1。

表 1 感官指标

项目	感官要求		
等级	优级	一级	
色泽	无色或微黄，无悬浮物，无沉淀，无杂质 <sup>a</sup>		
香气	陶融香典雅	陶融香舒适	
口味口感	绵柔/绵长	幽雅柔润	润和绵柔
	醇厚	醇厚醇甜	醇甜
	协调	自然协调	诸味协调

	爽净/优雅	优雅爽净	爽净余香
	回味	回味悠长	回味长
	陈味	陈味突出	陈味明显
	个性	个性典型	个性突出
特征描述	微黄清亮透明，陶融香典雅，幽雅柔润，醇厚醇甜，自然协调，优雅爽净，回味悠长，陈味突出，个性典型		微黄清亮透明，陶融香舒适，润和绵柔，醇甜，诸味协调，爽净，回味长，陈味明显，个性突出
注：°当温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时逐渐恢复正常。			

**修订理由：**依据酿造生产工艺，将色泽调整为无色或微黄；参考GB/T 10781

系列标准中对色泽和外观的表述，增加无悬浮物，无沉淀，无杂质的描述。

### 10) 5.3 理化指标

表2 高度酒理化指标

项目	指标	
酒精度/% vol	45~68	
级别	优级	一级
酸酯总量/ (g/L) ≥	1.50	1.20
乙酸乙酯/ (g/L) ≥	0.4	
固形物/ (g/L) ≥	0.7	
注：酒精度允许误差为±1.0% vol。		

**修订为：**

表 2 高度酒理化指标

项目	指标	
酒精度/ (% vol)	45≤酒精度≤70	
级别	优级	一级
酸酯总量/ (g/L) ≥	1.50	1.20
乙酸乙酯/ (g/L) ≥	0.4	
固形物/ (g/L) ≥	0.7	
注：酒精度允许误差为±1.0% vol。		

**修订理由：**产品分类中高度酒为：45%vol≤酒精度≤70%vol，高度酒理化

指标中酒精度应该与产品分类中高度酒酒精度保持一致。

### 11) 标志和标签

应按 GB7718、GB10344 的规定执行

**修订为：**应按 GB7718 的规定执行

**修订理由：**GB10344 已经废止，与规范性引用文件中保持一致。