《宜宾酱酒 高温大曲》团体标准编制说明

一、 任务来源

宜宾地处中国白酒金三角核心区域，是闻名全国的“酒都”。曲药是酿造白酒的重要发酵剂，中国白酒香型分类众多，不同香型白酒对曲药的质量要求存在差异。高温大曲是酿造宜宾优质酱酒的重要糖化发酵剂，对体现宜宾酱酒的独特风格起着十分重要的作用。为更好地规范宜宾酱酒高温大曲的生产，推动宜宾酱酒产业持续健康发展，由宜宾高洲酒业有限公司牵头负责本团体标准的起草工作。

二、 目的意义

曲乃酒之骨。中国白酒是原料、微生物及其代谢产物相互作用的结果。制曲就是用粮食制成曲胚捕集空气中、自然界里的丰富微生物来酿造好酒。不同的制曲工艺，会捕集到不一样的菌种，最后发酵出的酒风味也就不一样。高温大曲捕集而来的微生物及酶类和菌种更丰富。制定《宜宾酱酒 高温大曲》团体标准，进一步规范宜宾酱酒用高温大曲的生产管理，是贯彻市委、市政府打造世界优质蒸馏酒核心产区的重要举措，有利于保障酱酒产业生产链食品质量安全，巩固提升宜宾酱酒的市场竞争力和重要影响力。

三、 编制过程

2024 年 1 月，宜宾高洲酒业有限公司向宜宾市标准化促

进会申请制定《宜宾酱酒 高温大曲》团体标准，并获批立项。

2024 年 1 月底，宜宾高洲酒业有限公司联合宜宾双都标准化技术咨询服务有限公司等单位组建《宜宾酱酒 高温大曲》团体标准起草工作小组。

2024 年 2 月初，标准起草工作小组广泛收集行业曲药的相关资料，围绕高温大曲生产原辅料、设备、工艺技术等方面开展基础性技术研究，讨论了标准研制框架。为加快标准研制进程，工作组对各成员工作进行了详细分工，制定了工作推进计划。

2024 年 2 月中旬，标准起草工作小组召开内部讨论会，对标准框架设置以及文本中技术指标的科学性进行了研讨，初步形成了标准草案。

2024 年 3 月，起草工作组开展高温大曲生产企业现场走访调研工作，对标准技术内容逐一进行验证，在此基础上形成了标准征求意见稿。

四、 制标原则和对主要条款的说明

1. 制标原则

① 确保食品安全；

②标准要具有科学性、先进性和可操作性；

③与相关标准法规协调一致；

④符合产品实际。

2. 主要条款的说明

① 术语和定义

宜宾酱酒 高温大曲：以优质小麦为原料，经润粮、加水拌和、压曲、入室安曲、保湿培菌、入库储存等传统工艺生产，曲块表面以黄色为主，断面曲心有乳白色菌丝，具有曲香浓郁、酱香突出等典型特征的高温大曲。

② 原料和生产工艺要求

1）原料：规定了高温大曲所用小麦、水的质量要求。

2）生产工艺：规定了高温大曲的生产工艺流程。包括：润料、拌和、成型、培菌和入库陈化等工序要求。

③ 成品曲要求

1）感官要求见表 1

表 1 感官要求

项目	要求	
	特级曲	优级曲
外观	表面80%以上呈黄色， 色泽较一致	表面50%以上呈黄色、兼有黑色、白色，色泽一致性稍差
香气	曲香浓郁、酱香突出，兼有叶子烟味、焦香味、豆鼓味	曲香较浓郁、酱香纯正，兼有叶子烟味、焦香味
断面色泽	曲块断面色泽为黄色，色泽较一致，断面曲心有乳白色菌丝	曲块断面色泽一致性较差

2） 理化指标见表 2

表 2 理化要求

项目	要求

	特级曲	优级曲
水分（%）≤	13.5	
糖化力 /U ≥	300	200
发酵力 / U≥	0.30	0.20
酸度（mmol/10g）≤	1.5	2.0
注：液化力、糖化力、发酵力、酯化力单位见QB/T 4257--2011		

五、与现行法律、法规、国家相关标准和产业政策等协调情况的说明

符合《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《地理标志产品保护规定》的相关要求。符合国家产业政策和强制性标准要求，与相关国家、行业标准协调，达到行业先进水平。

六、贯彻标准的要求和措施建议

建议由组织起草和归口单位进行宣贯。

《宜宾酱酒 高温大曲》起草工作小组

2024 年 3 月 1 日