※特别说明：

本调查表调查数据将作为《白酒质量要求 第8部分：兼香型白酒》国家标准修订的重要依据，该内容仅用于国家标准修订工作，数据保密

兼香型白酒标准预研调查表

|  |  |
| --- | --- |
| 填写单位 |  |
| 详细地址 |  |
| 填写人 |  | 职务/职称 |  |
| 邮箱 |  | 电话/手机 |  |
| **一、兼香型白酒产量及销量**（近三年） |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 产品名称(具体风格) | 工艺/（一步法/两步法） | 2021年产量/（吨）（基酒） | 2021年销售额/亿 | 2022年产量/（吨）（基酒） | 2022年销售额/亿 | 2023年产量/（吨）（基酒） | 2023年销售额/亿 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

 |
| **二、术语和定义** |
| **1、兼有三种及以上香型风格的白酒产品， 是否算是兼香型白酒？原因？** |
| □是 □否 原因  |
| 其他建议 |
| **2、最终产品表达一种香型风格，但生产过程中使用2种/2种以上香型风格的基酒进行勾调，是否算是兼香型白酒？原因？** |
| □是 □否 原因  |
| 其他建议 |
| **三、产品分类** |
| 1. **是否在标准分类中明确，产品按照生产工艺，分为：一****步法、两步法？原因？**
 |
| □是 □否 原因  |
| 其他建议 |
| 1. **若一（2）题目****选择“是”，请作答，如选择“否”，请忽略。**

**是否在标准分类中明确产品按照感官风格，分为：一种风格、两种风格？原因？**参考GB/T 33405，一种风格的兼香型白酒可命名为：酱香风格白酒；两种风格的兼香型白酒可命名为：浓酱兼香白酒 |
| □是 □否 原因  |
| 其他建议 |
| **3、两步法产品生产过程中不同风格基酒比例？** |
| 产品名称  | 风格1名称 | 占比（质量分数或体积分数） | 风格2名称 | 占比 （质量分数或体积分数） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **四、生产过程控制** |
| **1、如采用“两步法”工艺，请作答本章节第2题；如采用“一步法”工艺，请作答本章节第三题及之后的题目。如使用其他工艺，请用红色笔迹在适当的地方作答。** |
| **2、“两步法”工艺的基酒生产过程，是否符合相应标准规定的生产过程要求？如不符合，请说明基酒风格、其生产工艺要点及与传统工艺相比的创新点。** |
| □是 □否  |
| **基酒风格、其生产工艺要点及与传统工艺相比的创新点：**   |
| **3、生产原料信息** |
| 原料种类（请根据实际用料进行补充，如高粱、小麦等） | 品种 | 产地 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 水源 | □地下水 □地表水 □其他 （请补充） |
| **原料内控要求：**粮谷的选择标准和质量要求，不限于以下内容：使用品种、水分含量、杂质、淀粉含量(可详细标注直链淀粉含量)等信息；水的选择与质量要求请在此补充 |
| **4、生产辅料信息** |
| 辅料种类（请根据实际用料进行补充，如麸皮、谷壳、酒糟等） | 产地 | 用量、占比 | 质量要求 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | / |
| **5、糖化发酵剂信息** |
| 糖化发酵剂种类（请根据实际用料进行补充，如大曲等，如使用混合曲说明占比情况） | 来源 | 制曲方式 |
|  |  □自产 □外购  | □机械 □传统 |
|  |  □自产 □外购  | □机械 □传统 |
|  |  □自产 □外购  | □机械 □传统 |
|  |  |  |
| 制曲用料种类（请根据实际用料进行补充，如大麦等） | 用途（用于哪种曲的制备） | 产地 | 用量（如占所有制曲用料中的比例） | 质量要求 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **6、制曲流程（工艺路线）** |
| 请画出制曲生产工艺流程图，并指出关键控制点及参数请在此补充制曲流程图 |
| **制曲环节关键控制点：** |
| 如：制曲原料的选择、处理方式、拌料要求、曲坯规格、制曲时间、发酵温度、过程操作、环境、贮存时间、成熟曲坯状态等控制要求请在此补充 |
| **请自行梳理制曲工艺特点。** |
| **7、酿酒工艺流程（工艺路线）** |
| 生产工艺 | □一步法 □两步法 □其他 （请补充） |
| 请画出生产流程图，并指出关键控制点及参数请根据实际补充 |
| **8、生产工艺关键控制要点**（若有企业标准，请一并提供）。生产工艺调研，将为标准中的“生产工艺控制”部分的表达，作为支撑，详细填写各工序的核心技术要求，可附页说明。 |
| **（1）原料处理控制点：**  如原料品种、整粒梁谷或经粉碎，粉碎程度，除尘除杂等 、泡粮的水温 、水粮比、时间等**（2）蒸粮关键控制点：** 包括但不限于粮谷与水的比例，蒸粮时间、要求、方式等、蒸粮终点。请根据不同粮食分别表述。**（3）摊晾关键控制点：**摊晾场所，摊晾时间、摊晾温度、用曲方式、用曲量等要求 **（4）糖化关键控制点**（请根据实际情况填写）**：**包括但不限于糖化容器，时间、温度等、糖化终点 **（4）堆积关键控制点**（请根据实际情况填写）**：** **（5）发酵关键控制点：**包括但不限于加水量（粮水比）、发酵容器、发酵温度、发酵时间、发酵终点等要求。**（6）蒸馏关键控制点：** 包括但不限于蒸馏器、蒸馏时间、蒸馏气压、最高酒精度、摘酒要求等内容 **（7）贮存关键控制点**：包括但不限于贮存容器、贮存条件、贮存时间、贮存环境、贮存温度等信息等 **（8）勾调关键控制点** **（9）其他关键控制点**  |
| **9、请用一到两句话，对工艺特点总结，具体描述融合了哪些香型的什么工艺特点。** |
| **请在此处补充：** |
| **五、感官** |
| **请给出尽可能多的大兼香类别产品的感官描述词：**

|  |  |
| --- | --- |
| 外观 |  |
| 香气 | 原料香 |  |
| 发酵香 |  |
| 陈酿香 |  |
| 其他 |  |
| 口味 |  |
| 口感 |  |
| 其他 |  |

 |
| 其他 |
|  |
| **六、产品主要执行标准及相关技术要求：（请附上标准文本）** |
| 请在此处补充： |
| **七、其他** |
| **对本标准修订工作的意见、建议：** |

电子版发送至：TC358@scff.org.cn

**理化指标信息表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **产品名称** | **生产时间** | **理化指标** |
| **酒精度/%vol** | **总酸（以乙酸计）****（g/L）** | **总酯（以乙酸乙酯计）****（g/L）** | **固形物****（g/L）** | **酸酯总量****（mmol/L）** | **其他特征指标...** | **...** | **...** |
|  |  |  |  | **…** | **…** | **…** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **…** |  | **…** | **…** | **…** |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **…** | **…** | **…** |  |  |  |  |
|  |  | **…** |  | **…** | **…** | **…** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |