

《浓香型白酒酿造生产技术规范》团体标准

编制说明

一、 任务来源

为提升我省白酒原酒质量，保证产品安全，促进白酒产业健康有序发展，2020年3月由河南省食品工业科学研究所有限公司向河南省食品科学技术学会提出《浓香型白酒酿造生产技术规范》团体标准立项申请。根据《河南省食品科学技术学会团体标准管理办法》同意立项，由河南省食品科学技术学白酒标准化技术委员会归口，河南省食品工业科学研究所有限公司、河南牧业经济学院等单位负责组织起草工作。

二、 目的和意义

白酒是我国民族传统产品，历史悠久，风格独特，白酒原酒是成品酒的品质基础，其生产技术规范是组织酿酒生产的重要依据，对规范白酒生产以及保障消费者的健康权益，起到了至关重要的作用。就白酒而言，目前仍没有出台浓香型白酒酿造生产相关的国家、行业和地方标准，我省作为白酒生产大省，在浓香型白酒生产中没有统一的技术规范，造成白酒质量参差不齐，给生产者、消费者带来潜在的影响。为规范河南省浓香型白酒生产操作、提高原酒的质量、确保食品安全以及进一步完善白酒生产技术标准体系，特制订本标准。

三、 编制过程

2020年3月，河南省食品工业科研所有限公司提出《浓香型白酒酿造生产技术规范》团体标准立项申请，并与河南牧业经济学院等相关单位讨论并初步确定了《浓香型白酒酿造生产技术规范》标准的基本思路。

2020年4月初，组织该标准的起草准备工作，成立标准起草专家组，查阅、搜集、整理大量有关白酒生产的技术资料，并对省内外主要白酒生产企业进行实地调研，了解生产实际和产品质量状况，在此基础上编制形成了《浓香型白酒酿造生产技术规范》初稿。当月在河南省食品工业科学研究所有限公司召开专题技术研讨会，与会专家对初稿进行深入的分析和探讨，评审技术规范适

宜性、充分性，并提出多项修改意见和建议，对该技术规范结构编排、内容形式进行系统的调整。为确保标准的先进性、科学性，专家组成员在河南省食品科学技术学会标注化专业委员会的统一指导和引导下，充分利用专家成员单位先进的酿酒技术、成功的经验，与河南牧业经济学院等高等院校、科研机构、制曲企业、酿酒企业等联合，通过技术共享、学术交流等平台充分征集《浓香型白酒酿造生产技术规范》制定意见，并在充分分析行业和市场信息的基础上，进一步完善了《浓香型白酒酿造生产技术规范》的初审稿。

2020年4月下旬，起草工作组在上述研究、调查的基础上，形成了征求意见稿。

2020年5月，起草工作组在根据行业反馈意见，认真修改草案，并最终形成标准送审稿。

四、 制标依据和对主要条款的说明

1. 制标原则

- ① 标准要具有科学性、先进性和可操作性；
- ② 保证浓香型白酒原酒安全性、真实性、品质要求；
- ③ 与相关标准法规协调一致；
- ④ 要结合国情和原酒产品特点，促进行业健康发展与技术进步。

2. 制标依据

- ①国家的有关法律、法规；
- ②河南省标准化管理办法；
- ③河南省食品安食品科学技术学会团体标准管理办法；
- ④相关的国家标准：GB/T 1.1-2009 标准化工作原则、2715 粮食卫生标准、GB 2757 蒸馏酒及配制酒安全标准、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB 8951 白酒厂卫生规范、GB/T 10345 白酒分析方法、GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存、GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准、GB 14881 食品生产通用卫生规范、GB/T 15109 白酒工业术语、GB 15618 土壤环境质量标准、GB/T 19001 质量管理体系要求、GB/T 23544 白酒企业良好生产规范、GB/T 24001 环境管理体系 要求及使用指南、GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系、

3. 主要条款的说明

标准名称 标准名称为《浓香型白酒酿造生产技术规范》。

本标准共 4 章 19 大条款。

第一章 范围，本标准规定了浓香型白酒酿造生产技术术语、操作、以及工艺参数等要求。本标准适用于浓香型白酒酿造操作要求。

第二章 规范性引用文件，凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

第三章 术语和定义，GB/T15109 白酒工业术语、QB/T4258 酿酒大曲术语界定的术语和定义适用于本标准。

第四章 要求

第一节 原辅料的要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 大米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 稻壳应符合企业内控标准。
- 4.1.8 中温大曲、高温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

第二节 工艺要求

- 4.2.1 原辅料预处理
- 4.2.2 配料
- 4.2.3 工艺参数
- 4.2.4 装甑、蒸馏、蒸粮及加浆
- 4.2.5 晾渣和下曲
- 4.2.6 入池封窖及窖池管理
- 4.2.7 窖池养护
- 4.2.8 出池

第三节 环保要求

4.3.1 节约用水

4.3.2 场地卫生

4.3.3 甑锅卫生

五、 产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效益等情况

该标准的实施，将填补我省浓香型白酒酿造生产技术规范空白，为保障我省白酒原酒产业正规发展提供有效技术支撑。

六、 采用国际、国外先进标准情况，与国际、国外同类标准水平的对比情况。

无。

七、 与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

该标准从我国浓香型白酒原酒生产的实际情况出发，参考了国内外相关资料，体现了科学性、先进性和可操作性原则，在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，结合白酒行业的特点；与相关标准法规包括强制性标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

九、 标准性质的建议说明

《浓香型白酒酿造生产技术规范》为团体标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关行业组织开展对本标准的宣贯，在行业内进行推广。建议本标准自发布之日起开始实施。

十一、 废止现行相关标准的建议

无。

十二、 其它应予说明的事项

无。