

《地理标志产品 板城烧锅酒》 编制说明

《地理标志产品 板城烧锅酒》起草组
二〇二〇年十一月

一、工作简况

1、**任务来源：**河北省食品工业协会（计划编号：T/HBFIA-JH202012）

2、**负责起草单位：**承德乾隆醉酒业有限责任公司、北京工商大学

3、**主要起草人：**

王士敏（承德乾隆醉酒业有限责任公司）

杨作全（承德乾隆醉酒业有限责任公司）

赵志刚（承德乾隆醉酒业有限责任公司）

朱丽红（承德乾隆醉酒业有限责任公司）

孙玉玲（承德乾隆醉酒业有限责任公司）

北京工商大学

4、**主要工作过程：**

1)、2010 年国家质量监督检验检疫总局《关于批准对板城烧锅酒、象山白鹅、寿山石、扳倒井酒、盐源苹果实施地理标志产品保护的公告》（总局 2010 年 108 号公告），批准对板城烧锅酒实施地理标志产品保护。

2)、2020 年 11 月 2 日河北省食品工业协会批准了《地理标志产品板城烧锅酒》团体标准立项计划（冀食协[2020] 36 号），成立了以承德乾隆醉酒业有限责任公司和北京工商大学为牵头单位的起草工作组。

3)、为深入挖掘和细化板城烧锅酒标准，承德乾隆醉酒业有限责任公司与北京工商大学展开合作，制定了“白酒风味物质研究与应用”和“白酒中温大曲-窖泥微生物区系及其与风味物质关联解析”两个课题。通过对板城烧锅酒酿造机理和风味物质进行研究，保证了标准制定的科学性和适用性。

2020 年 11 月，起草工作组在以 2010 年申报地理标志产品的技术文件和承德乾隆醉酒业有限责任公司企业标准基础上，结合承德乾隆醉酒业有限责任公司多年生产实践和技术积累，完成了《地理标志产

品 板城烧锅酒》团体标准（初稿）起草工作

二、标准编制原则

1、标准格式按照 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》规定编写。

2、根据国家质检总局《地理标志产品保护》和 GB 17924《地理标志产品标准通用要求》进行修订。

3、标准中所涉及的标签、卫生、安全等重要指标均执行现行有效的食品安全国家标准要求。

4、修订标准已充分考虑生产企业以及专家的意见和建议，既要求标准切实可行，具有可操作性，又要求标准具有先进性、科学性。

三、标准主要内容的确定

《地理标志产品 板城烧锅酒》团体标准的制定主要内容基于原国家质检总局 2010 年第 108 号公告之“板城烧锅酒质量技术要求”（简称附件 1）及 GB/T 10781.1《浓香型白酒》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 8951《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》、GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、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/T 15109《白酒工业术语》、JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》等标准作为本标准起草的基本依据。

1、原辅料要求

水：取自下板城老牛河水域地下水，应符合 GB5749 的规定。

高粱：应符合 GB/T8231 的规定。

小麦：应符合 GB1351 的规定。

2、酿造环境

位于北纬 40° 34′ 06″ ～41° 27′ 54″ ，东经 117° 29′ 30″ ～118° 33′ 24″ ，海拔 222～1755 米之间，土壤肥沃、酸碱适度，有丰富的有机物和微量元素，地下水丰富。年内有效积温 2600～3600℃，无霜期 127～155 天，年平均降水量 550 毫米，属大陆性季风性燕山山地气候。具有光照充足、四季分明、雨热同季、昼夜温差大的特点，形成了酿造板城烧锅酒独有的生态环境。

3、生产工艺

以高粱和小麦为主要原料，采用传统老五甑工艺，经固态泥池双轮发酵，以中温大曲为糖化发酵剂，人工窖泥、双轮发酵、量质摘酒，分级储存、自然老熟。具有传统自然酿造的本色原香，香味和谐细腻；味甜而柔顺，丰满而净爽；香味协调，香中有味、味中有香，饮后口不干、不上头，具有独具的北方浓香淡雅型特色。

4、感官要求的确定

标准编制小组邀请衡水老白干旗下五家酒厂十五位国家级白酒评委组成评委团，对不同板城烧锅酒产品鉴评，从色、香、味、格等方面进行感官描述，积累数据和材料。利用酒业协会和科学院校平台，多方共举，为板城烧锅酒感官指标的文字描述进行提炼，形成了地理标志产品板城烧锅酒的感官指标。

表 1 感官要求

项目	36%vol～40%vol	41%vol～56%vol
----	---------------	---------------

色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。
香气	窖香突出、复合香优雅、陈香舒适。
口味	口味协调，绵甜爽净。
	酒体绵甜爽净，余味悠长
风格	浓香淡雅型风格
当酒的温度低于 8℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。8℃以上时应逐渐恢复正常。	

5、理化指标的确定

本标准中酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯及固形物等项目技术要求依据附件 1 制定，经过承德乾隆醉酒业有限责任公司在多年生产实践和产品检验，能代表板城烧锅酒的特点。见表 2、表 3。

低度酒:38%vol——40%vol；高度酒：41%vol——56%vol

表 2 低度酒理化指标

项目	优级	一级
酒精度/（%vol）	36~40	
总酸（以乙酸计）（g/l）≥	0.30	0.30
总酸（以乙酸乙酯计）（g/l）≥	1.50	1.20
己酸乙酯（g/l）	0.7~2.20	0.40~2.20
固形物/（g/l）≤	0.70	

表 3 高度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/（%vol）	41~56	
总酸（以乙酸计）（g/l）≥	0.40	0.40
总酸（以乙酸乙酯计）（g/l）≥	2.00	1.50

己酸乙酯（g/l）	1.20~2.80	0.60~2.50
固形物/（g/l）≤	0.40 ^a	
a 酒精度 41%vol~49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/l		

6、食品安全指标要求

应符合 GB 2757 及其他食品安全国家标准的规定。

7、分析方法

感官要求采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行检测。各项理化指标的检测均采用相应国家标准规定的方法进行。

8、标识

标签按 GB2757 和 GB7718 执行。

四、与国内同类标准水平的对比情况

1、本标准的食品安全指标应符合 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》；

2、与推荐性国家标准和其他标准比较情况见表 4。

表 4 团体标准与推荐性标准比较

标准名称 (标准号)	地理标志产品 板城烧锅酒 (T/HBFIA××××—2020)		浓香型白酒 (GB/T 10781.1-2006 优级)		食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 (GB 2757-2012)
	高度酒	低度酒	高度酒	低度酒	
原料要求	原料符合地标产品的技术规范要求包括 2 种粮谷类原料。生产用水应符合 GB 5749 的规定		以粮谷为原料。		应符合相应的标准和有关规定
生产工艺要求	以高粱和小麦为主要原料，采用传统老五甑工艺，经固态泥池双轮发酵，以中温大曲为糖化发酵剂，人工窖泥、双轮发酵、量质摘酒，分级储存，自然老熟。具有传统自然酿造的本色原香，香味和谐细腻；味甜而柔顺，丰满而净爽；香味协调，香中有味、味中有香，饮后口不干、不上头，具有独具的北方浓香淡雅型特色。		以粮谷为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体复合香气的白酒。		以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵、蒸馏、勾兑而成的饮料酒。
净含量	符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求		按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行		未做具体规定
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		应符合相应产品标准的有关规定
香 气	窖香突出、复合香优雅、陈香舒适		具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	具有较浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气	
口 味	口味协调，绵甜爽净、余味悠长		酒体较醇和谐调、绵甜爽净，余味悠长	酒体较醇和谐调、绵甜爽净，余味较长	
风 格	浓香淡雅型风格		具有本品典型的风格	具有本品典型的风格	

标准名称 (标准号)	地理标志产品 板城烧锅酒 (T/HBFIA××××—2020)		浓香型白酒 (GB/T 10781. 1-2006 优级)		食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 (GB 2757-2012)
酒精度 ^a (20℃)/ (%vol)	高度酒	低度酒	高度酒	低度酒	未做具体规定
	41~56	38~40	41~68	25~40	
总酸(以乙酸计)/ (g/L) ≥	0. 40	0. 30	0. 40	0. 30	未做具体规定
总酯(以乙酸乙酯计)/ (g/L) ≥	2. 00	1. 50	2. 00	1. 50	未做具体规定
己酸乙酯/ (g/L)	1. 20~2. 80	0. 7~2. 20	1. 20~2.80	0. 70~2.20	未做具体规定
固形物 ^b / (g/L) ≤	0. 40	0. 70	0. 40	0. 70	未做具体规定
其它项目	按 GB 2757 执行		按 GB 2757 执行		/

五、与我国有关法律法规和其他标准的关系

本标准编制依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》等相关法律、法规、规章和规定；与强制性国家标准 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》中白酒相关的内容保持一致。标准的规范性引用文件，所设定指标值与以上标准没有矛盾。

六、重大意见分歧的处理经过和依据

无

七、其他应予说明的事项

无