

ICS 67.160.10
CCS X 61

团 体 标 准

T/HBFIA 0044—2025

地理标志产品质量要求 十里香酒

2025-12-16 发布

2025-12-16 实施

河北省食品工业协会 发布

前 言

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》的规定起草。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局令〔2005〕第78号《地理标志产品保护规定》、国家知识产权局令〔2023〕第80号《地理标志产品保护办法》及 GB/T 17924《地理标志产品 标准通用要求》制定。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：十里香股份公司、沧州市标准化所。

本文件主要起草人：崔海灏、沙均响、刘风、刘雨润、杨月轮、毕文婕、岳月、张贵林。

地理标志产品质量要求 十里香酒

1 范围

本文件规定了地理标志产品十里香酒的质量要求，包括术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2013年第166号公告批准保护的地理标志产品十里香酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

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/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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业卫生规范

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

原质检总局关于批准对吉山老酒、连江鲍鱼、郑湖水柿、龙岩沉缸酒、布拖附子、十里香酒、阳江黄鬃鹅、昭平茶、横县茉莉花茶、西林麻鸭实施地理标志产品保护的公告（2013年第166号）

3 术语和定义

GB/T 15109 确定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品十里香酒

在地理标志产品保护范围内，以糯红高粱、大米、糯米、小麦、玉米和水为原料，以中高温大曲为糖化发酵剂，泥窖固态发酵，蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒。

3.2

中高温大曲

以小麦为原料，在制曲过程中，最高品温控制在58℃~62℃而制成的大曲。

4 地理标志产品保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局2013年第166号公告批准的保护范围，即河北省泊头市现辖行政区域，见附录A。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 糯红高粱

地理标志产品保护范围内所产的，粗蛋白含量 $\geq 13.0\%$ 、总淀粉 $\geq 65.0\%$ 、单宁含量1.48%至2.0%，并应符合GB/T 8231的规定。

5.1.2 大米

淀粉含量 $\geq 70\%$ ，并应符合GB/T 1354的规定。

5.1.3 糯米

淀粉含量 $\geq 70\%$ ，并应符合GB/T 1354的规定。

5.1.4 小麦

淀粉含量 $\geq 60\%$ ，并应符合GB 1351的规定。

5.1.5 玉米

淀粉含量 $\geq 60\%$ ，并应符合GB 1353的规定。

5.1.6 水

取自地理标志产品保护范围内300米以下的地下水，应符合GB 5749的规定。

5.2 产地环境

该区域处于河北平原腹心地带，属典型平原地貌，东接滨河平原，西连山前平原，无山无丘，平坦开阔，地形简单。属暖温带湿润大陆性季风气候区。地处东经116° 2' 至116° 44'，北纬37° 54' 至38° 11' 之间，构成了地理标志产品十里香酒独有的生态环境。

5.3 生产过程中的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

5.4 生产工艺

5.4.1 生产工艺流程

小麦破碎→入房培养→出房→出曲→入库贮存→领料→润粮→蒸酒蒸粮→加浆水→摊凉→加曲→入窖发酵→出窖→配料→上甑→半成品酒→等级鉴定→分型贮存→勾调→灌装→包装

5.4.2 制曲

小麦经粉碎加水，水分控制在34%至36%，制成曲胚培养48 h，曲房温度40℃至45℃。揭晾霉24h。之后第一次翻曲：由2层翻为3层。5天至6天后，三层曲温度在60℃以下，翻第二次，由3层翻至5层进入高温培养期，控制品温在58℃至62℃之间，保持8天至12天。第三次翻曲：在18天左右，等品温开始下降时，由5层翻至6层培养。第四次翻曲：等品温下降到40℃以下时，由6层翻至8层。成熟出房，总天数约30天至35天，品温降到与室温相近，曲心干燥时出房入库。大曲贮存高于6个月后，才可投入制酒生产。

5.4.3 制酒

5.4.3.1 投料

将高粱、小麦、大米、糯米碎至4至6瓣，玉米要求单独粉碎，粉碎至8至12瓣，不得有整粒粮食，20目过筛，细粉≤25%，然后按照高粱36%、大米22%、糯米18%、小麦16%、玉米8%比例配比混合投料，与母糟混蒸混烧、蒸酒蒸粮后，出甑摊凉，之后加曲，入池水分控制在54%至58%，温度冬季在18至22℃，夏季和地温持平，然后入窖发酵75天后，开窖取醅。

5.4.3.2 馏酒

采用低温馏酒，分层、分级、分质摘酒。所制的原酒共分成优级酒、一级酒、二级酒。

5.4.3.3 贮存

原酒按优级、一级、二级分成五粮浓香优质酒、浓香优质酒、翻沙调味酒、压排调味酒、双轮调味酒，宜在恒温恒湿环境的地下酒窖储藏，贮存于陶坛中至少三年以上。

5.5 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色透明、无悬浮物、无沉淀 ^a	GB/T 10345
香气	窖香浓郁，复合香好，陈香突出	
口味	绵甜柔和，醇厚协调，略有回甜，回味悠长	
风格	绵柔，醇甜，窖香浓郁，醇厚，协调	
^a 酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

5.6 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度/(% vol)	\geq 40	GB 5009.225
酒精度允许公差	$\pm 1\%$ vol	
总酸(以乙酸计)/(g/L)	\geq 0.30	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	\geq 1.50	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)	0.60-2.80	
固形物/(g/L)	\leq 0.40	

5.7 净含量

符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070 规定进行。

5.8 食品安全要求

应符合GB 2757 的规定。

6 检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和包装、运输、贮存

应符合GB/T 10346 的规定。

6.2 标签、标志

6.2.1 应符合GB 7718、GB 2757 和国家有关规定。

6.2.2 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准代号，并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

6.2.3 符合本文件要求的产品应标识产品类型“固态法白酒”。

附录 A
(规范性)
十里香酒地理标志产品保护范围

A.1 十里香酒地理标志产品保护范围

十里香酒地理标志产品保护范围见图A.1。



注1：蓝色区域为保护范围。

注2：十里香酒地理标志产品保护范围是河北省泊头市现辖行政区域。经纬度是：东经 $116^{\circ} 2'$ 至 $116^{\circ} 44'$ ，北纬 $37^{\circ} 54'$ 至 $38^{\circ} 11'$ 。

图 A.1 十里香酒地理标志产品保护范围图