

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 016—2022

成義燒坊醬香型年份白酒

CHENGYISHAOFANG jiang-flavour aged baijiu

(报批稿)

2022 - 08 - 25 发布

2022 - 09 - 01 实施

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。

本文件由成义烧坊酒业股份有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州省仁怀市茅台酿酒（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市茅台酿酒（集团）销售有限公司、成义烧坊酒业股份有限公司、贵州省仁怀市三方企业管理有限公司、中检众联（北京）认证服务有限公司

本文件主要起草人：方廷本、方茂军、方镒、刘勇、方廷伟、陈定元、黄俊萍、唐丽

声明：本标准的知识产权归属于贵州省特色食品产业促进会，未经贵州省特色食品产业促进会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准开展认证、检测等活动应经贵州省特色食品产业促进会批准授权。

引 言

协会成员单位可依据申请执行本团体标准。

全国团体标准信息平台

成義燒坊酱香型年份白酒

1 范围

本文件规定了成義燒坊酱香型年份白酒的术语和定义、技术要求、分析方法、产品追溯、包装和贮存及标签。

本文件适用于成義燒坊酱香型年份白酒的生产、检验、销售和审核。

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 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

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 19001 质量管理体系 要求 (ISO 9001:2015, IDT)

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 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求 (ISO 22000:2005, IDT)

GB/T 26760 酱香型白酒

GB/T 27341 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 26760规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

成義燒坊酱香型年份白酒 CHENGYISHAOFANG jiang-flavour aged baijiu

以糯红高粱、小麦和水为原料，高温大曲为糖化发酵剂，经传统固态发酵酿造，分轮次按质摘酒，以贮存五年及以上基酒勾调而成，标注年份为所用主体基酒加权平均酒龄，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，具有本品典型风格特征的酱香型白酒。

注：所定义年份酒应采用主体基酒总量不小于基酒总用量的85%，标注年份取加权平均酒龄的整数。

4 技术要求

4.1 生产要求

4.1.1 原料和辅料应符合相应的国家标准和有关规定。基酒应达到 GB/T 26760 优级。

4.1.2 生产企业应持续生产酱香型白酒二十年以上、具备相应的基酒储存量、生产能力(生产装备及窖池数量等)，拥有完善的产品质量检测体系,通过 ISO 22000、ISO 9001 和 HACCP 危害分析与关键控制点体系的认证。

4.1.3 生产过程符合 GB 8951 的规定产品中使用的原辅料应符合相应的食品标准和相关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	
	15年	10年
色泽和外观	微黄，清亮透明，无悬浮物 ^a ，无沉淀	
香气	酱香突出、幽雅细腻、陈香显著，空杯留香持久	酱香突出、优雅细腻、陈香舒适，空杯留香持久
口味	酒体谐调、醇厚丰满、圆润绵柔，回味悠长	酒体醇厚丰满、陈味突出、香味协调，后味悠长
风格	具有优质大曲酱香型白酒典型风格	
^a 当酒的温度低于 15℃时，允许出现白色絮状悬浮物质或失光		

4.3 理化要求

应符合表2规定。

表 2 理化要求

项 目	要求	
	15年	10年
酒精度/%vol	53.0±1.0	
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 2.0	1.8
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 2.5	2.2
己酸乙酯/（g/L）	≤ 0.2	0.1
固形物/（mg/L）	≤ 0.7	

4.4 评判体系

企业应对年份酒的真实性建立完善的评判体系。

4.5 净含量

应按JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 感官分析方法

应按GB/T 10345执行。

5.2 理化分析方法

总酸应按GB 12456执行，总酯、己酸乙酯、固形物应按GB/T 10345执行。

5.3 一致性判定

综合感官检验、理化检验和追溯结果，判定各批次年份酒的一致性。

6 产品追溯

6.1 基酒生产应详细记录原料及生产工艺等相关信息，确保生产过程可追溯。

6.2 每批次年份酒应记录勾调所用各种年份基酒的名称、质量等级、数量、批号、生产日期等信息。

6.3 年份酒的生产应实现从原料到成品的全过程控制，完整保留原辅料验收、制曲、发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装、运输等各环节的详细记录。

7 包装和储运

7.1 包装和运输按 GB/T10346 执行。

7.2 应具备与生产能力相适应的年份酒基酒专贮库。

8 标签

8.1 应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定

8.2 应明确标识标注年份以及其主体基酒年份和占比，标识方法见附录 A。

附 录 A
(规范性)
标注年份标识方法

A.1 标注年份为 10 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法示例见表 A.1。

表 A.1 标注年份为 10 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法

主体基酒年份	基酒占比 (%)	加权年份	加权平均酒龄
8年	47.45%	3.796	10.4
12年	28.25%	3.39	
15年	15.3%	2.295	
注：不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整			

A.2 标注年份为 15 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法示例见表 A.2。

表 A.2 标注年份为 15 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法

主体基酒年份	基酒占比 (%)	加权年份	加权平均酒龄
13年	26.15%	3.3995	15
15年	48.35%	7.2525	
18年	18.5%	3.3	
注：不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整			