

ICS 67.160.10  
X 61

QLNJ

邛崃市酿酒协会团体标准

T/QLNJ 01-2022  
代替 T/QLNJ 01-2020

邛崃浓香型白酒原酒

Qiong Lai Nongxiangxing baijiu —Yuanjiu

2022 - 09 - 29 发布

2022 - 10 - 01 实施

邛崃市酿酒协会 发布

# 前 言

本文件按照GB/T 1.1给出的规则起草。

本文件代替T/QLNJ 01-2020《邛崃浓香型白酒原酒》，本文件与T/QLNJ 01-2020相比主要变化如下：

增加了邛崃浓香型白酒原酒的英文名称；

修改了范围；

修改了规范性引用文件；

修改了邛崃浓香型白酒原酒的术语定义；

删除了产地范围表述；

增加了产品分级表述，分为特级、优级、一级；

修改了感官要求，将“口味”改为“口味口感”，删除了“酒体较丰满”；

修改了理化指标要求及部分指标检验方法依据，增加了理化指标三级要求，增加了理化指标按原酒封坛（罐）储存起始日期 1 年内（含 1年）和1年以上的区别要求；

修改了食品安全指标要求；

删除了净含量及允差要求；修改了“标志、包装、运输、贮存”的标准依据；

增加了附录A白酒相关的食品安全风险监测指标和附录B邛崃浓香型白酒原酒生产工艺流程。

本文件由邛崃市酿酒协会提出。

本文件由邛崃市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：四川省食品检验研究院、邛崃市酿酒协会、邛崃市邛酒发展中心、四川省文君酒厂有限责任公司、四川省文君井酒业集团有限公司、四川省古川酒业有限公司、四川宜府春酒厂有限责任公司、成都有缘坊酒业有限公司、四川邛崃金六福崖谷生态酿酒有限公司、四川天府川酒酒业有限公司等。

本文件主要起草人：徐跃成、黄蜀生、严志勇、孙聿羲、罗焰、罗燕、李平、刘璟、郭鹏等。

本文件所代替标准的历次发布情况为：

T/QLNJ 01-2020。

# 邛崃浓香型白酒原酒

## 1 范围

本文件规定了邛崃浓香型白酒原酒的术语和定义、产地范围、产品分级、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于四川省邛崃市行政区域内邛崃浓香型白酒原酒的生产、检验与销售。

## 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 1350 稻谷
  - GB 1351 小麦
  - GB 1353 玉米
  - GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
  - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
  - GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
  - GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
  - GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
  - GB 5749 生活饮用水卫生标准
  - 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 10781.1 浓香型白酒
  - GB/T 1354 大米
  - GB/T 15109 白酒工业术语
  - GB/T 8231 高粱
  - SB/T 10713 白酒原酒及基酒流通技术规范
  - QB/T 4259 浓香大曲
- 《成德眉资地区散装白酒标识规范》（成市监发〔2020〕127号）

## 3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.1和QB/T 4259界定的及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 邛崃浓香型白酒原酒

四川省邛崃市行政区域内，以粮谷为原料，浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态法发酵、蒸馏、分级贮存、陈酿而成，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的浓香型白酒。

## 4 产品分级

邛崃浓香型白酒原酒分为特级、优级、一级。

## 5 要求

### 5.1 生产原料基本要求

5.1.1 稻谷 符合 GB 1350 的规定。

5.1.2 小麦 符合 GB 1351 的规定。

5.1.3 玉米 符合 GB 1353 的规定。

5.1.4 水 产地范围内地下水、山泉水，且符合 GB 5749 的规定。

5.1.5 大米、糯米 符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.6 高粱 符合 GB/T 8231 的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1. 邛崃浓香型白酒原酒感官质量评价标准

项 目	要 求		
	特级	优级	一级
色泽和外观	清亮透明，无色或微黄，无沉淀，无混浊，无悬浮物 <sup>a</sup>		
香气	具有以浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有以较浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有以窖香为主的复合香气
口味口感	入口绵甜、醇厚爽净、回味悠长	入口绵甜、较醇厚爽净、回味长	较醇厚爽净、回味较长
风格	风格突出、典型	风格典型	风格明显
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光；10℃以上时恢复正常。			

### 5.3 理化要求

应符合表2的要求。

表 2 理化要求

项 目	要 求		
	特级	优级	一级
酒精度（20℃）（体积分数）/（%vol）	≥60.0		
固形物/（g/L）	≤0.40		
原酒封坛（罐）贮存起始日期 1 年内（含 1年）≤1年：			
总酸 <sup>a</sup> （g/L）	≥1.50	≥1.00	≥0.70
总酯 <sup>a</sup> （g/L）	≥4.50	≥3.50	≥3.00
己酸乙酯 <sup>a</sup> （g/L）	≥3.20	≥2.00	≥1.20
原酒封坛（罐）贮存起始日期 1 年以上>1年：			
酸酯总量 <sup>a</sup> /（mmol/L）	≥50.0		
己酸+己酸乙酯 <sup>a</sup> /（g/L）	≥1.50		
总酯：总酸	≥2.00		
<sup>a</sup> 总酸、总酯、己酸乙酯、酸酯总量、己酸+己酸乙酯指标均按60%酒精度折算。			

### 5.4 食品安全指标

应符合表3的要求。

表 3 食品安全指标要求

项 目	要 求
甲醇 <sup>a</sup> /（g/L）	≤0.5
氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/（mg/L）	≤4.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤0.4
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求

感官检验按 GB/T 10345 执行。

### 6.2 理化要求

酒精度按 GB 5009.225 执行，酸酯总量按 GB/T 10781.1 附录 A 执行、己酸按 GB/T 10781.1 附录 B 执行，总酸按 GB 12456 执行，总酯、己酸乙酯、固形物按 GB/T 10345 执行。

### 6.3 安全要求

甲醇按 GB 5009.266 执行；氰化物按 GB 5009.36 执行；铅按 GB 5009.12 执行。

## 7 检验规则

检验规则应符合 GB/T 10346 中的规定。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

按 GB 2757、GB/T 10346、《成德眉资地区散装白酒标识规范》（成市监发〔2020〕127 号）执行；酒精度实测值与标签标示值允许差为  $\pm 1.0$  %vol。

### 8.2 包装、运输、贮存

按 SB/T 10713、GB/T 10346 执行。

---

附录 A  
 (资料性附录)  
 白酒相关的食品安全风险监测指标

项 目	要 求	检测方法
邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP) / (mg/kg)	≤5.0	GB 5009.271规定执行
邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP) / (mg/kg)	≤1.0	
邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP) (mg/kg)	≤9.0	
糖精钠 (g/kg)	不得检出	GB 5009.28
甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计) (g/kg)	不得检出	GB 5009.97
三氯蔗糖 (g/kg)	不得检出	GB 22255
纽甜 (g/kg)	不得检出	GB 5009.247
甜菊糖苷 (g/kg)	不得检出	SN/T 3854
甜菊双糖苷 (瑞鲍迪苷 A) (g/kg)	不得检出	
阿斯巴甜 (g/kg)	不得检出	GB 5009.263
阿力甜 (g/kg)	不得检出	
安赛蜜 (g/kg)	不得检出	GB/T 5009.140

附录 B  
(资料性附录)  
邛崃浓香型白酒原酒生产工艺流程

邛崃浓香型白酒原酒生产工艺流程包括制曲工艺和酿酒工艺流程。

### 一、制曲工艺

制曲工艺工艺流程见图 1，各环节分解附后。

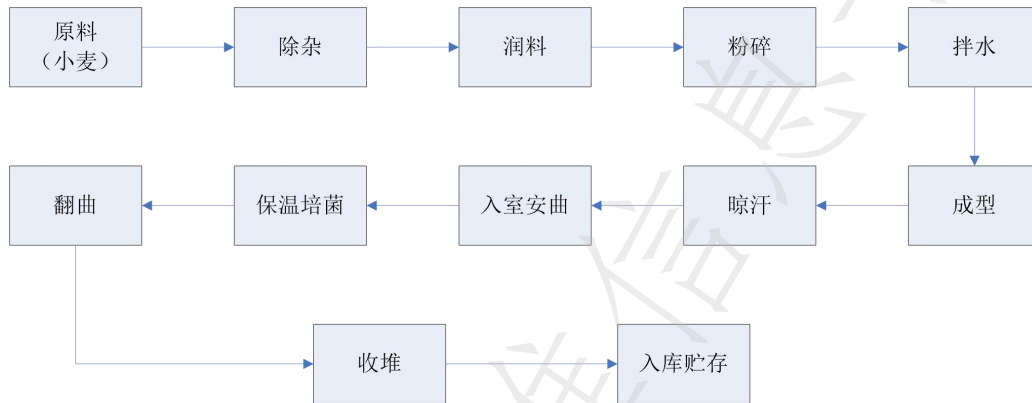


图 1 制曲工艺流程

#### 1.1 除杂

清除小麦中的灰尘、秸秆、泥石、铁块等杂质，以保证用于制曲的小麦干净无杂质。

#### 1.2 润料

润料前应先将场地清扫干净。润料时应拌和均匀，水温宜为60℃~80℃，含水量宜在3%~8%左右。

#### 1.3 粉碎

小麦粉碎：机制曲通过 20 目孔筛春秋为 30%~40%，夏季为 40%~50%；人工踩曲通过 20 目孔筛春秋为 20%~30%，夏季为 30%~40%。粉碎后的小麦应为烂心不烂皮的梅花瓣，片状若较大张，细粉应多些；片状若较小张，则细粉应少些。

#### 1.4 拌水

曲坯成型前，小麦粉水分为 32%~40%。按配比调整搅拌机粮水比例，搅拌好的料应柔熟不起疙瘩，用手捏成团而不粘手、疏散而不顶手。

#### 1.5 成型

成型的曲坯应大小合适、松紧适中、水分均匀。对于松紧不一、大小头的曲坯应返回成型。

#### 1.6 晾汗、入室安曲

先将压制好的曲坯放在曲场晾汗，晾汗时间随季节、气温而变，以表皮湿润而不粘手为宜。表面无干裂。曲房应保温保湿，通风良好，地面平坦。曲坯入室前应先将曲房打扫干净，并在地面撒上一层新

鲜稻壳或其他支撑透气物。曲坯安放应端正整齐，曲坯间距应冬紧夏疏。安满后，在曲堆与曲房四壁空隙处塞以稻草，曲坯上盖稻草或其他保温材料，冬厚夏薄，稻草上洒水后关闭门窗，保持室内温、湿度。

### 1.7 保温培菌、翻曲、收堆

曲坯入室后应每天进行曲房检查，并做好检查记录。曲坯入房后，根据曲温、穿衣、湿度等情况进行曲房管理，曲坯温度变化应按“前缓，中挺、后缓落”的原则。曲房应及时排潮，排潮频率依曲房和外部环境温度、湿度而定，单次排潮时间一般不超过 30min。适时翻曲，控制品温在 63℃左右，温度波动不可过大，曲块培养应在 30 天以上。待曲温开始自然缓落时即收堆，收堆一般为 6~7 层，使曲坯剩余水分被发酵余热蒸发，待曲温下降到常温时曲坯已干燥，即成成品曲，然后收入库房。

### 1.8 入库贮存

成品曲检验合格后，按生产日期分批入库，分批堆放，并做好库房、批次、时间等记录。成品曲堆放应整齐，尽量靠拢。入库前期一个月内每天根据天气情况做好库房管理，晴天、气温较高情况下开窗排潮；阴雨天、湿度大的情况下关严门窗。库房内应保持干燥、阴凉，不得有异物混放。贮存期应不低于 3 个月。

## 二、酿酒工艺

酿酒工艺流程见图2，各环节分解附后。。

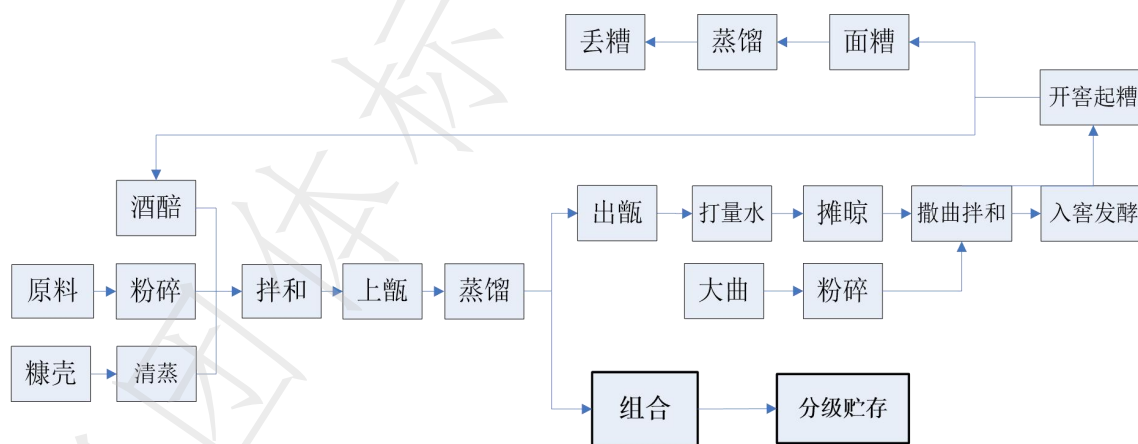


图 2 酿酒工艺流程

### 2.1 原料

按一定的比例配比原料，辅料应使用当年产新鲜的粳米谷壳。大曲应使用中温曲、中高温曲。

### 2.2 原辅料粉碎

粮食粉碎程度以通过 20 目筛孔的占 20%~40%为宜。大曲以通过 20 目筛孔的占 60%~80%为宜。

### 2.3 糠壳清蒸

上大汽蒸40min以上。

## 2.4 开窖起糟

开窖前应保持窖池周边清洁。开窖时，用专用工具将窖皮泥挖成块状，除去窖皮泥上的糟醅。见到黄水后，停止起糟，立即挖黄水坑，黄水流出后，应勤舀黄水。起糟时，如有霉烂酒醅应及时清理，不应混入正常酒醅中。起糟时，应注意保护窖池、窖泥；若损伤了窖壁，应及时修补。起糟后，应及时清理保养窖池。

## 2.5 拌和

在上甑前1小时左右进行拌料。拌料时，用耙梳在堆糟坝挖出一甑所需酒醅，刮平，倒入粮粉，随即拌和两次，应拌散、拌匀，消灭灰包、夹层。拌和后，撒上熟糠，将糟醅盖好。上甑前15分钟左右，拌和糠壳，拌匀后，堆圆拍光。拌糟时，应采用矮铲、低翻、快拌的方法。

## 2.6 上甑

上甑前应检查底锅水是否清洁，是否有渗漏，并将甑桶、甑篦冲洗打扫干净。在甑篦上均匀撒上一层糠壳，先端2撮~3撮糟醅到甑内，将甑篦铺满后，调整蒸汽气压，继续上甑。

上甑操作时要轻撒匀铺、探汽上甑，保证糟醅疏松、穿汽均匀。应保持甑内糟醅边高中低（约差2cm~4cm）。装满甑子后用手将甑内糟醅扒平，平盖甑桶甑中心略比甑边低4cm~5cm。待蒸汽离甑面有1cm~2cm时，盖上云盘，安好导汽管。整个上甑时间应控制在40min~50min。

## 2.7 蒸馏

缓火（汽）流酒，大火（汽）蒸粮，流酒温度应控制在25℃~30℃，保证蒸粮熟透。

## 2.8 摘酒

适量摘酒，边尝边摘，量质摘酒，按质并桶，入库原酒的酒精含量应在60%vol以上。

## 2.9 组合、分级贮存

原酒应分级组合并在陶坛、不锈钢储罐贮存，贮存时间不少于1年。

## 2.10 打量水

出甑后，应打量水。量水温度应在90℃以上，应泼洒均匀，使糟醅吃水均匀，上下一致；打量水后，入窖糟醅的含水量控制在52%~58%范围内。出甑后，应及时更换底锅水，将甑桶内及上甑场地清扫干净。

## 2.11 摊晾

摊晾可采用机械摊晾和人工摊晾的方式。摊晾时，应将糟醅铺平整，甩散无疙瘩，厚薄均匀。

## 2.12 撒曲拌和

撒曲温度应根据季节地面温度变化控制，冬季加曲温度比入窖温高3℃~6℃；热季加曲温度与地面温度持平。撒曲时应将曲药和糟醅拌和均匀，并及时入窖。

## 2.13 入窖

当入窖糟醅的品温达到入窖要求时，立即将入窖糟醅转运入窖内。冬季入窖温度宜在18℃左右，夏季平地温；进窖的第一甑粮糟应比规定的入窖温度高2℃~3℃。每甑糟醅入窖后，应挖平沿边踩窖，中间适当踩窖，量准温度，做好原始记录。每个窖的最后一甑粮糟入窖后，要随即清理、挖平、踩紧、

拍光、放好隔篾。面糟入窖后，要逐甑清理、挖平、踩紧、拍光，最后一甑面糟入窖后立即封上窖皮泥，窖皮泥厚度为10cm~15cm，然后用泥掌刮平抹光。封窖应严密，不能有漏洞。

#### 2.14 发酵管理

封窖后，应每天检查窖池密封情况，保持窖皮泥湿润、无裂口或裂缝。观察窖内升温情况和吹口情况，并做好记录。发酵周期不低于60天。