

团 体 标 准

T/GVEAIA 005. 1-2022

代替: T/GVEAIA 005. 1-2021

中医农产品 第 1 部分: 果香型白酒

TCM agricultural products——

Part 1: Guoxiangxing baijiu

2022-12-01 发布

2023-01-01 实施

中关村绿谷生态农业产业联盟
云南天均酒业有限公司 发布

全国团体标准信息平台

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料要求	2
4.1 酒基	2
4.2 果品	2
4.3 酿酒发酵剂	3
4.4 生产用水	3
5 生产要求	3
5.1 厂房车间	3
5.2 设施设备	3
5.3 卫生要求	4
6 酿造工艺	4
6.1 原料处理	4
6.2 发酵	4
6.3 蒸馏	4
6.4 陈酿	5
6.5 勾调	5
6.6 灌装	5
7 酒品要求	5
7.1 酒品分类	5
7.2 感官要求	5
7.3 理化要求	6
7.5 食品添加剂	7
7.6 净含量	8
8 检验规则和标志、包装、运输、贮存	8
9 评价认定	8
10 管理要求	8
10.1 产业化管理	8
10.2 酿造工艺管理	9
10.3 生产与质量管理	10
10.4 市场营销管理	10
10.5 追溯与召回	11
10.6 持续改进	11
附录 A (资料性附录) 果香型白酒适用的水果原料	12
附录 B (规范性附录) 果香型白酒认定证书	13
参考文献	14

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。

本文件代替 T/GVEAIA 005.1-2022 中医农产品 第 1 部分：果香型白酒，与 T/GVEAIA 005.1-2022 相比，主要变化如下：

- 修改了果香型白酒的定义；
- 修改了原料要求；
- 修改了生产要求；
- 增加了规范性引用文件：GB/T 26761 小曲固态法白酒；
- 增加了规范性引用文件：GB/T 20821 液态法白酒；
- 增加了规范性引用文件：GB/T 20822 固液法白酒；
- 增加了规范性引用文件：GB/T 17204 饮料酒术语和分类。

T/GVEAIA 005 《中医农产品》拟有以下几个部分：

- 第 1 部分：果香型白酒
- 第 2 部分：食药香型白酒

……

本文件为 T/GVEAIA 005 的第 1 部分

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。

本文件由北京炎黄医养科技有限公司、云南天均酒业有限公司提出。

本文件由中关村绿谷生态农业产业联盟归口。

本文件起草单位：云南天均酒业有限公司、昭通市质量技术监督综合检测中心、绥江县兴邦农业开发有限公司、北京炎黄医养科技有限公司、内蒙古绿满源农牧业科技有限公司、北京中农生态农业科技研究院、北京农学院首都农产品安全产业技术研究院、内蒙古蒙商产学研联合会、山东省农业产业化促进会、山东省供应链管理协会、高密中医农业投入品研发中心、艾姆斯国际农业开发(北京)有限公司、内蒙古绿野丰农牧业开发有限公司、内蒙古牧兰云科技集团有限公司、辽宁杏山堂生物科技有限公司、北京首都酒业有限公司、内蒙古城中草原酒业有限责任公司、衡水卧龙泉酒业有限公司、四川省泸州龙脑曲酒厂、贵州省仁怀市茅台镇亚洲醇酒厂、贵州千君集团酒业有限公司、安徽省灵璧钟馗酒业有限公司、山东良心德园农业科技有限公司、北京华夏沃土技术有限公司、北京世旅文化发展有限公司、中资华冠供应链管理(包头)集团有限公司、上有胜特包头商业管理有限公司、包头市稀谷科技有限公司。

本文件主要起草人为：杨天均、侯照东、李云辉、宋宝玉、朱立志、侯权恒、李明辉、石鹏君、侯倩文、赵春雷、王立、王茹、宋兵、王德相、宋利双、刘馨阳、刘洋、张军、汲校江、谢国奇、陈卫国、杜西来、刘信、吴小艳、刘辉、郭凤来、付新华、伍绯、苏海军。

本文件附录 A 为资料性附录，附录 B 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

T/GVEAIA 005.1-2021。

中医农产品

第 1 部分：果香型白酒

1 范围

本文件规定了中医农产品果香型白酒的术语和定义、原料要求、生产要求、酿造工艺、酒品要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、评价认定、管理要求。

本文件适用于中医农产品果香型白酒的生产、检验、销售、评价与管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.225 食品安全国家标准酒中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 10345-2007 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 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 17204 饮料酒术语和分类
- GB/T 20821 液态法白酒
- GB/T 20822 固液法白酒
- GB/T 26761 小曲固态法白酒
- GB 50694 酒厂设计防火规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/GVEAIA 015.1-2020 中医农业标准化 第 1 部分：生产、加工和标识管理规范
- T/GVEAIA 016.2-2021 农产品质量信用标准化 第 2 部分：信用评价和标识管理规范
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第 75 号令）

3 术语和定义

GB/T 15109、T/GVEAIA 015 界定的以及下列术语和定义中的内容适用于本文件。

3.1

果香型白酒 guoxiangxing baijiu

以贯标中医农业标准化栽培及野生采集的新鲜水果为原辅料,应用固态法白酒或液态法白酒或固液法白酒工艺酿造的酒基,不直接或间接添加使用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有水果原香风味特点的调香白酒。

主原料为单一某果品和谷物类,采用清香风味发酵剂酿造的,兼具某果清香风味。

主原料为单一某果品和谷物类,采用浓香风味发酵剂酿造的,兼具某果浓香风味。

主原料为单一某果品和谷物类,采用酱香风味发酵剂酿造的,兼具某果酱香风味。

3.2

本草酒曲 chinese herbal medicine Distiller's yeast

以本草发酵物为主要原料,配制适量纯净水和酒母,在适宜温度下经活化,适用于果品发酵的生物酿酒发酵剂。

配辅浓温大曲、小曲、麸曲等糖化发酵剂的,为清香风味酿酒发酵剂。

配辅浓香大曲等糖化发酵剂的,为浓香风味酿酒发酵剂。

配辅高温大曲等糖化发酵剂的,为酱香风味酿酒发酵剂。

3.3

酒母 yeast culture

含有大量活性酵母的人工培养物。

3.4

果浆 fruit residue

新鲜水果经粉碎加工自然滤出果汁后的浆状物。

3.5

果汁 fruit juice

新鲜水果在粉碎加工时自然滤出的汁液。

4 原料要求

4.1 酒基

——固态法白酒应符合 GB/T26761 的要求。

——液态法白酒应符合 GB/T20821 的要求。

——固液法白酒应符合 GB/T20822 的要求。

4.2 果品

4.2.1 水果品类

酿造果香型白酒的水果品类,优选附录 A.1 列出的果品。

4.2.2 果品准入

- 植物栽培生产的水果，应符合 T/GVEAIA 015. 1-2020 第 5.2 章的要求。
- 野生采集的水果，应符合 T/GVEAIA 015. 1-2020 第 5.3 章的要求。

4.2.3 质量要求

- 符合 T/GVEAIA 016.2 质量信用等级 A++、A+、A、B 级的果品。
- 获得绿色、有机、地理标志认证的果品。
- 标识有食用农产品合格证的果品。

4.3 酿酒发酵剂

4.3.1 果香酒曲

称取适量本草酒曲，放置于发酵罐中加入少量纯净水溶解，在 35° C 下活化 30min，再加入适量酒母，经混合发酵制成的果品原香风味酿酒发酵剂。

4.3.2 清香风味酒曲

称取适量果香酒曲，再加入适量浓香、大曲、小曲、麸曲等糖化发酵剂，经混合发酵制成的清香风味酿酒发酵剂。

4.3.3 浓香风味酒曲

称取适量果香酒曲，再加入适量浓香大曲等糖化发酵剂，经混合发酵制成的浓香风味酿酒发酵剂。

4.3.4 酱香风味酒曲

称取适量果香酒曲，再加入适量高温大曲等糖化发酵剂，经混合发酵制成的酱香风味酿酒发酵剂。

4.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 生产要求

5.1 厂房车间

厂房面积和物理空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。应符合 GB 14881-2013 中第 4 章的相关规定，并符合 GB 50694 的规定。

5.2 设施设备

生产设备主要是水果原料处理设备、发酵设备、蒸馏设备、灌装设备，以及储存容器设施。应符合 GB 14881-2013 中第 5 章和 GB 4806.9 的规定。

5.3 卫生要求

建立健全卫生管理制度，加强生产人员的健康和卫生管理，做好虫害控制和废物处置工作。应符合 GB 14881-2013 中第 6 章的规定。

6 酿造工艺

6.1 原料处理

6.1.1 选品

将准入的水果去除病、烂、青、次果，去除杂质。应符合 GB 14881-2013 中第 7 章的规定和本文件 4.1 的规定。

6.1.2 清洗

对进入生产线的水果进行水清洗，清洗后控干水分。清洗用水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 破碎

把清洗控干水分的新鲜水果置于粉碎机中粉碎。粉碎机应符合 GB 14881-2013 中第 5 章的规定。

6.1.4 制浆

粉碎的水果在加工过程中，按照加工工艺分离出果汁与果浆，分别放置到容器中储存。

6.2 发酵

6.2.1 果浆发酵

根据工艺要求选用不同风味的酿酒发酵剂，取适量与加工的果浆放置到发酵罐中，控制温度为 20-28° C 左右，每天测定含糖量和酒精体积分数，发酵结束经过滤得到水果原酒液。低温 5° C 左右静置，待酒液澄清。

6.2.2 果汁发酵

根据工艺要求选用不同风味的酿酒发酵剂，取适量放置到储存果汁的发酵罐中，控制温度为 20-28° C 左右，每天测定含糖量和酒精体积分数，发酵结束后得到水果原酒液。

6.3 蒸馏

6.3.1 一次蒸馏

根据产品工艺要求，把水果原酒液采取液体蒸馏或固液混合蒸馏，蒸馏温度 90° C~110° C，掐出酒头酒尾后，获得一次蒸馏原酒。

6.3.2 二次蒸馏

根据产品需求，把一次蒸馏酒头酒尾和一次蒸馏原酒分别进行二次蒸馏，取得高纯度的基酒。

6.4 陈酿

把固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、水果蒸馏酒分别装在贮酒罐中陈酿，待酒体澄清、透亮，醇厚绵柔后待勾调。

6.5 勾调

根据产品标准要求，对基酒的酒精度、特征香型、感官指标、理化指标进行勾调。应符合 GB 2757 的规定。

6.6 灌装

成品酒经检验达标后准许灌装出品。应符合本文件 7 规定的酒品要求。

7 酒品要求

7.1 酒品分类

7.1.1 按产品的酒精度分为：

- 高度酒：40%vol<酒精度<68%vol。
- 低度酒：25%vol<酒精度<40%vol。

7.1.2 按产品的风味类型分为：

- 果品原香型。
- 果品清香型。
- 果品浓香型。
- 果品酱香型。

7.2 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	要求			
	果品原香	果品清香	果品浓香	果品酱香
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a			

表 1 (续)

香气	具有果品的原香, 气味清雅舒适	具有果品的回香, 兼具纯正清香复合香气	具有果品的回香, 兼具浓郁的窖香复合香气	具有果品的回香, 兼具优雅的酱香复合香气
口味口感	酒体醇厚丰满, 绵甜爽净, 余味悠长			
风格	具有本品典型的风格			
^a 当酒的温度低 10° C 时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10° C 以上时应逐渐恢复正常。				

表 2 低度酒感官要求

项目	要求			
	果品原香	果品清香	果品浓香	果品酱香
色泽和外观	无色或微黄, 清亮透明, 无悬浮物, 无沉淀 ^a			
香气	具有果品的原香, 气味淡雅舒适	兼具果品回香和较纯正清香复合香气	兼具具有果品回香和较浓郁的窖香复合香气	兼具果品回香和较优雅的酱香复合香气
口味口感	酒体较醇厚丰满, 绵甜爽净, 余味悠长			
风格	具有本品典型的风格			
^a 当酒的温度低 10° C 时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10° C 以上时应逐渐恢复正常。				

7.3 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应分别符合表 3、表 4 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项目	要求									检验方法
	果品原香		果品清香		果品浓香		果品酱香			
	优级	一级	优级	一级	优级	一级	优级	一级		
酒精度 (20° C) / (%vol)	40 ^a ~68			GB 5009.225						
固形物 / (g/L) ≤	0.40 ^b		0.40 ^b		0.40 ^b		0.60 ^b			GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30	0.20	0.40	0.30	0.40	0.30	0.60	0.45		GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.00	0.80	1.00	0.80	2.00	1.60	2.00	1.60		GB/T 10345

表 3 (续)

己酸乙酯 / (g/L)	—	—	1.20~3.50	0.40~2.00	GB/T 10345
甲醇 ^c / (g/L)	≤	2.0			GB 5009.266
氰化物 ^c (以HCN计) / (mg/L)	≤	8.0			GB 5009.36
^a 不含40%vol。 ^b 酒精度41%vol~49%vol的酒, 固形物可小于或等于0.50 g/L。 ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。					

表 4 低度酒理化要求

项目	要求								检验方法
	果品原香		果品清香		果品浓香		果品酱香		
	优级	一级	优级	一级	优级	一级	优级	一级	
酒精度 (20° C) / (%vol)	25~40		25~40		25~40		25~40		GB 5009.225
固形物 / (g/L)	≤ 0.70		0.70		0.70		0.50		GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥ 0.25	0.15	0.25	0.15	0.30	0.20	0.30	0.20	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥ 0.70	0.50	0.70	0.50	1.50	1.20	1.40	1.10	GB/T 10345
己酸乙酯 / (g/L)	—		—		1.70~2.20		0.50~1.60		GB/T 10345
甲醇 ^a / (g/L)	≤		2.0						GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计) / (mg/L)	≤		8.0						GB 5009.36
^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。									

7.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

7.5 食品添加剂

7.5.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

7.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

7.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法检验。

8 检验规则和标志、包装、运输、贮存

8.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

8.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ volL。

8.3 预包装产品应标识产品的风味类型，类型有：

- 果品原香型
- 果品清香型
- 果品浓香型
- 果品酱香型

注：标识的果品名称，参照附录 A.1 的果品名称。

8.4 预包装产品应标识“果香型白酒”标志，见图 1。



图 1 果香型白酒标志

9 评价认定

果香型白酒评价认定与标识管理，应符合 T/GVEAIA 015. 1-2020 第 7 章的规定。

10 管理要求

10.1 产业化管理

10.1.1 产业规划

果香型白酒产业体系建设，应具备完善的产业发展规划、商业方案、规章制度等各项规范性文件，包括：

- 果香型白酒产业发展规划。
- 果香型白酒工艺与标准化管理规范。
- 果香型白酒资本化服务方案。
- 果香型白酒加工厂建设与管理规范。

- 果香型白酒生产加工与管理规范。
- 果香型白酒生产设备设施管理规范。
- 果香型白酒包装与品牌运营。
- 果香型白酒市场营销方案。
- 果香型白酒酿造技术与培训方案。
- 果香型白酒生产废料制备植物营养液肥及市场营销方案。

10.1.2 全产业链管理

中医农产品果香型白酒全产业链模型如下：

酒曲生产与储运→果品生产与准入→果品破碎制浆→果浆发酵→蒸馏制酒→勾调陈酿→灌装与仓储→销售与售后服务→良好行为评价管理。

10.1.3 运营管理

中医农产品果香型白酒全产业链实行分布式生产酿造，统一品牌和供应链及供应链金融管理。

——分布式生产酿造。以产业服务乡村振兴，带领农民共同富裕为宗旨，把果香型白酒生产酿造工艺模块化，适应核心企业+农户的分布式生产作业条件。

——统一品牌。果香型白酒产品统一标识“果香型白酒中医农产品贯标评价认定”标志。

——供应链闭环。以中医农产品果香型白酒核心企业为依托，把产业链上下游销售企业、加工企业、流通企业、新型农业经营主体、合作社、家庭农场、农户组织在一起，形成果香型白酒供应链交易流、物流闭环。

——供应链金融闭环。以中医农产品果香型白酒核心企业的授信为依托，与商业银行和农业担保机构合作，为供应链上下游企业之间连续发生的订单、仓单应收应付账款，提供信用担保贷款服务，实现供应链金融信息流、资金流闭环。

——市净率资本增值服务。在供应链金融闭环基础上，与上市公司合作，为果香型白酒全产业链参与各方提供市净率 IP 交易流量资本化增值服务。

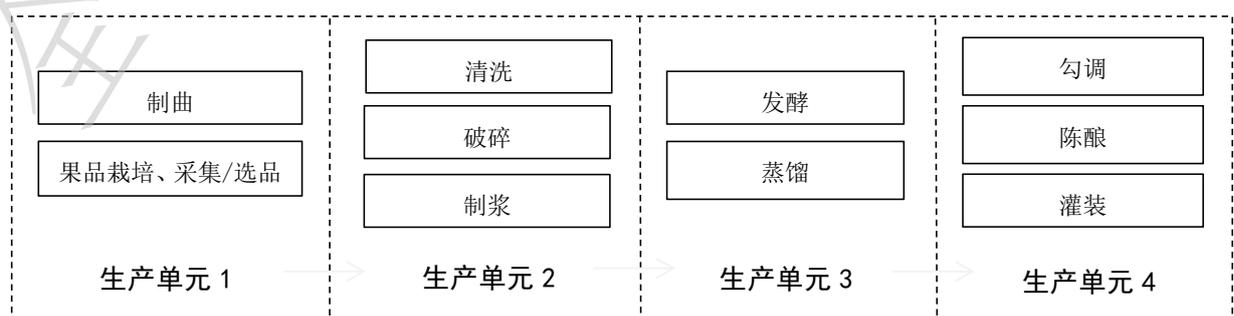
——平台化服务。由中医农产品果香型白酒核心企业构建产业标准化服务平台，提供全产业链信息化平台服务。

10.2 酿造工艺管理

10.2.1 工艺流程

制曲→选品→清洗→破碎→制浆→发酵→蒸馏→勾调→陈酿→灌装。

10.2.2 工艺模块



工艺模块分为4个生产单元，每个生产单元可在不同的时间节点、地理空间与场地完成，产品的生产完成以生产单元4为交付对象。

生产单元4应具备产品生产交付的相关资质和能力，并协调统筹生产单元1、2、3协同作业。

10.3 生产与质量管理

10.3.1 生产与质量管理

——严格按照工艺流程开展生产，全流程控制产品质量。

——各生产单元遵照标准化生产协同作业，质量控制落实到人，实行追溯管理。

10.3.2 生产与质量管理部门架构

生产与质量管理部门应该配备与生产规模、工艺、品种、产品检验要求相适应的人员、场所、设施、设备、仪器和仪表等。

10.3.3 问题处理机制

生产与质量管理部门对有关生产过程质量控制问题的反映，设定专职岗位，安排专人处理，追查原因，及时改进，保证产品生产全过程的质量可控。

10.4 市场营销管理

10.4.1 基本要求

为保证中医农产品果香型白酒的市场营销完整性和可追溯性，销售者在销售过程中应该采取但不限于下列措施：

- a) 应建立完善的市场营销体制机制；
- b) 应建立完善的产品物料配送体系；
- c) 建立信息化平台，做到购买、运输、储存、出入库和销售等全过程记录。

10.4.2 销售证明

中医农产品果香型白酒销售时，采购方应该索取果香型白酒的《果香型白酒认定证书》证明材料。《果香型白酒认定证书》应符合附录B的样式要求。

10.4.3 证书验证

中医农产品果香型白酒的中医农产品果香型白酒认定证书，由中医农业标准化服务平台 www.catsp.cn 提供在线查询服务，以方便消费者对证书真伪进行验证。

10.4.4 区分陈列

对于果香型白酒不同风味的产品，应该在销售场所设立销售专区或陈列专柜区分陈列，在显著位置摆放区别标识。

10.5 追溯与召回

10.5.1 追溯

中医农产品果香型白酒生产、加工、经营者应该建立完善的可追溯体系，保持可追溯的生产全过程的详细记录，以及可跟踪的生产批号。

10.5.2 召回

中医农产品果香型白酒生产、加工、经营者应该建立和保持有效的产品召回制度，包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等，并保留产品召回过程中的全部记录，包括召回、通知、补救、原因、处理等。

10.5.3 投诉

中医农产品果香型白酒生产、加工、经营者应该建立和保持有效的处理客户投诉的程序，并保留投诉处理全过程的记录，包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。

10.6 持续改进

中医农产品果香型白酒生产、加工、经营者应该持续改进其管理要求的有效性，促进中医农产品果香型白酒生产、加工和经营的健康发展，以消除不符合或潜在不符合中医农产品果香型白酒生产、加工和经营的因素。

中医农产品果香型白酒生产、加工和经营者应该：

- 确定不符合的原因。
- 评价确保不符合不再发生的措施的需求。
- 确定和实施所需的措施。
- 记录所采取措施的结果。
- 评审所采取的纠正或预防措施。

附 录 A
(资料性附录)
果香型白酒适用的水果原料

果香型白酒适用的水果原料，见表 A.1。

表 A.1 果香型白酒适用的水果原料

类别	果品名称
浆果类	草莓，蓝莓，黑莓，桑椹，覆盆子，葡萄，青提，红提，水晶葡萄，马奶子
瓜果类	西瓜，美人瓜，甜瓜，香瓜，黄河蜜，哈密瓜，木瓜，番木瓜
橘果类	蜜橘，砂糖桔，金橘，蜜橙，脐橙，葡萄柚，柚子，柠檬，莱姆，橘子
核果类	油桃，蟠桃，水蜜桃，黄桃，李子，樱桃，杏子，梅子，杨梅，西梅，乌梅，大枣，沙枣，海枣，蜜枣，拐枣，橄榄，荔枝，龙眼（桂圆），槟榔
仁果类	苹果（红富士，红星，国光，秦冠，黄元帅），梨（砂糖梨，黄金梨，莱阳梨，香梨，雪梨，香蕉梨），蛇果，海棠果，沙果，柿子，山竹，黑布林，枇杷，杨桃，山楂，圣女果，无花果，白果，罗汉果，火龙果，猕猴桃
其他	香蕉，菠萝，芒果（杧果），苹果；花红（沙果），欧李（高钙果），黑茶藨子（黑豆果、黑加仑），椰子，番石榴，阳桃（杨桃），波罗蜜，红毛丹，西番莲，洋蒲桃（莲雾），面包果，榴莲，石榴，酸浆，沙棘，奇异果，芭乐，甘蔗，百合，人参果，百花果，雪莲果，百香果

附 录 B
(规范性附录)
果香型白酒认定证书

果香型白酒认定证书，样式如下：

果香型白酒认定证书



兹证明

评价主体(证书持有人)名称：*****

地址：*****

生产(加工)企业名称：*****

地址：*****

认定依据：T/GVEAIA 005.1 中医农产品 第1部分：果香型白酒

认定范围：

商标	香型	类型	产地	产品特点	信息公开
	<input type="checkbox"/> 果品原香型 <input type="checkbox"/> 果品清香型 <input type="checkbox"/> 果品浓香型 <input type="checkbox"/> 果品酱香型	<input type="checkbox"/> 高度酒 <input type="checkbox"/> 低度酒			

以上产品及其加工、生产过程符合 T/GVEAIA 015.3 中医农业标准化良好行为评价规范，特发此证。

初次发证日期： 年 月 日

本次发证日期： 年 月 日

证书有效期： 年 月 日至 年 月 日

负责人(签字)：

(认定机构印章)

(中医农业标准化秘书处单位印章)

认定机构名称：

认定机构地址：

联系电话：

参 考 文 献

[1] NY/T 432-2021 绿色食品 白酒
