

ICS 67.160.10

X 62

T

团 体 标 准

T/5115YBAPS 011 -2020

李庄白酒

Lizhuang Chinese Spirits

(征求意见稿)

2019-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

宜宾市标准化促进会

发布

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 原产地范围	2
5 分类	2
6 酿造环境、要求及原料要求	2
7 生产工艺要求	3
8 酒曲要求	4
9 成品酒质量要求	5
10 检验方法	6
11 检验规则	6
12 标志、包装、运输、贮存	6
附录 A（规范性附录）李庄白酒国家地理标志产品保护区域图	I

前 言

本标准按 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由宜宾市翠屏区市场监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：宜宾市翠屏区市场监管局、宜宾市质检所、宜宾市李庄酒厂。

本标准主要起草人：李锐、曾丽莉、汤华彬、赵长福。

引 言

李庄白酒选用李庄镇本地种植的宜宾糯红高粱为原料，承袭技艺独特、品质优异、特征明显的传统纯粮固态发酵小曲白酒酿制工艺，酿造出具有李庄白酒独有的“清澈透明、清香纯正、糟香舒适、醇厚甘甜、回味悠长”的清香型白酒特质。在清末民初李庄达到“家家点火，户户冒烟”的酿酒盛况。在20世纪40年代初期，为避免与外地清香型白酒混淆，命名为“李庄白酒”，并记载“李庄白酒气味芳烈，置之资内不亚干烧。”1983年李庄宜天酒厂生产的李庄白酒获四川省农牧厅、国家农牧渔业部优质产品称号。1986年12月1日，在香港联合国敬老总会朱伯奇先生举行的记者招待会上，李庄白酒受到港澳同胞的赞赏，并赞道“昨承应邀，得赏名酒，齿颊留香，为港九不可多得之精品，是天府之国一宝。”

李庄白酒作为传统特色产品，为传承和发展李庄白酒传统生产工艺，为保证李庄白酒的质量特色，经过多方收集整理资料，完成此标准。

李庄白酒

1 范围

本标准规定了李庄白酒的范围、术语和定义，原产地域范围、分类、基本要求、生产工艺、酒曲要求、成品酒质量要求、检验方法、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于四川省宜宾市翠屏区李庄镇行政区域范围内李庄白酒的生产加工和质量判定。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.4 陶瓷制品
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- 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 8951 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 8978 污水综合排放标准
- 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 14881 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 50016 建筑设计防火规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DB511500/T 50-2014 地理标志农产品 宜宾糯红高粱生产技术规范
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 15109确立的，以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

李庄白酒

以宜宾地区主产的糯红高粱为原料，稻壳等为辅料，并在宜宾市翠屏区李庄镇自然生态区域内，按照本标准规定酿造生产的，具有清澈透明、清香纯正、糟香舒适、醇厚甘甜、回味悠长等特点的小曲清香型白酒。

3.2

固态发酵法

原料经固态蒸煮糊化、糖化、发酵、蒸馏生产白酒的过程。

3.3

发酵周期

糟醅入窖、封窖发酵至下一次开窖起糟取酒的时间（以天为单位）。

3.4

川南小曲

酿酒用的纯种糖化发酵剂。

3.5

配糟

每一次蒸酒后留下部分，供下一次配入培菌发酵使用的物料。

3.6

窖池

用条石等天然材料铺建成的发酵用容器。

3.7

勾调

将不同特点的原酒，依照李庄白酒质量特性要求组合成成品酒的过程。

3.8

成品酒

用于销售的原酒和预包装酒。

4 原产地范围

李庄白酒的原产地域范围限于四川省宜宾市翠屏区李庄镇行政区域内，见附录A。

5 分类

5.1 李庄白酒原酒（基础酒）等级分为：特级、优级、一级。

5.2 李庄白酒预包装酒等级分为：优级、一级。

5.3 按产品的酒精度分为：低度酒（35 %vol~40 %vol）、高度酒（41 %vol~65 %vol）。

6 基本要求

6.1 酿造环境

6.1.1 地理

李庄白酒产地李庄镇地处四川盆地与云贵高原的过渡地带，位于东经104°47'31"~104°48'11"，北纬28°48'9"~28°48'13"。海拔高度在260 m~570 m之间。

6.1.2 气候

李庄白酒产地李庄镇属于中亚热带湿润季风型气候区，四季分明，雨热同步。具有气候温暖、雨量充沛、无霜期长、热量充足等特点。

6.2 硬件要求

6.2.1 厂房设计和建筑：应符合 GB 8951、GB 14881、GB 5001 的规定。

6.2.2 器具和设备：应符合 GB 14881 的规定。

6.2.3 排放的生产废水应达到 GB 8978 要求。

6.3 原辅料要求

6.3.1 水

水源来自四川省宜宾市翠屏区李庄镇行政区域内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质应符合GB 5749的规定。

6.3.2 高粱

应符合DB511500/T 50-2014的规定。

6.3.3 稻壳

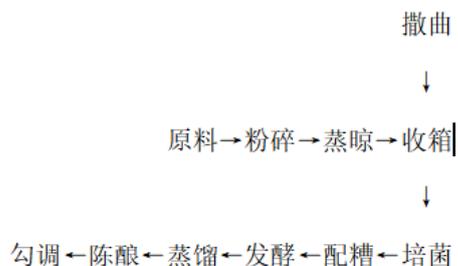
应新鲜干燥，无霉烂、变质，无异杂味。

7 生产工艺

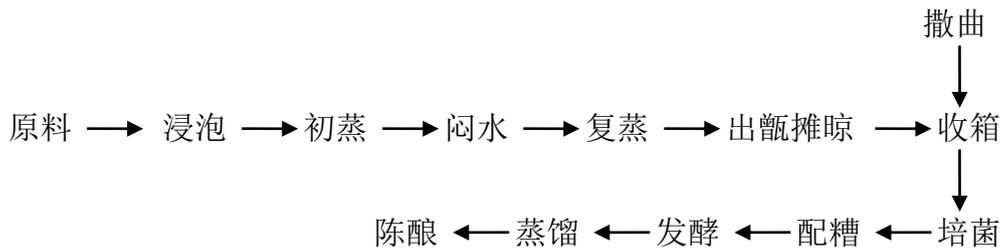
7.1 流程图

按原料处理工艺的不同，将工艺流程分为粉粮工艺和全粮工艺。

7.1.1 粉粮工艺流程：



7.1.2 全粮工艺流程：



7.2 主要工艺要求

- 7.2.1 原料：采用符合本标准第 6.3.2 条要求的高粱为主要原料。
- 7.2.2 粉碎：将原料高粱破碎至粉状。
- 7.2.3 浸泡：采用符合本标准第 6.3.1 条要求的水加热煮沸，用温度在 90 °C 以上的水浸泡高粱，至高粱的含水率达到 40%~45%。
- 7.2.4 初蒸：在浸泡后的粮粒中均匀拌入稻壳，蒸 15 min 左右，使粮粒进一步受热膨胀。
- 7.2.5 闷水：初蒸完后，加入温度为 40 °C~45 °C 的水，淹过粮面 10 cm~14 cm；至粮粒无白心、不顶手、软硬适当时沥干。
- 7.2.6 复蒸：闷水后，再次蒸粮 50 min~60 min，至粮粒手捏软绵，完全柔熟、表面轻皱。
- 7.2.7 出甑摊晾：先在摊晾设施上均匀撒上熟糠，再将复蒸后的粮粒均匀地铺散在熟糠上摊晾，厚度以 6 cm~7 cm 为宜；按后出先翻的顺序翻第一次粮，间隔时间 45 min 后，按先倒先翻的次序翻第二次粮。
- 7.2.8 撒曲：将符合配方比例的小曲均匀撒于出甑摊晾的粮面，拌匀收拢成堆。
- 7.2.9 收箱：先在箱底撒一层稻壳和小曲，将撒曲拌匀后的熟粮装入箱内，平整粮面，在粮面上再撒稻壳和小曲。注意控制开始出甑到收箱完毕的摊晾时间不超过 2.5 h。
- 7.2.10 培菌：收箱后，控制好过程温度进行培菌糖化。出箱时应老嫩合适，品温达 34 °C~35 °C。
- 7.2.11 配糟：培菌后，根据季节确定使用配糟数量，并控制好温度，不长杂菌。
- 7.2.12 发酵：将配糟后的物料一并混合入窖池，在适合的温度发酵 7 天以上。
- 7.2.13 蒸馏：将发酵后的物料均匀装甑，缓火馏酒，掐头去尾，量质摘酒。
- 7.2.14 入库陈酿：蒸馏后的原酒分级入库，盛入陶坛等专用容器密封进库房陈酿一年以上。
- 7.2.15 勾调：把不同特点的通过自然发酵而成的白酒原酒，依照李庄白酒质量特性要求调配为符合本标准相关要求的成品酒。

8 酒曲要求

理化指标应符合表1的规定。

表1 酒曲理化指标要求

项目	指标
水份/ (%)	≤ 8
糖化力/ (mg/g·h)	≥ 340
液化力/ (g/g·h)	≥ 0.5
发酵力	≤ 160

9 成品酒质量要求

9.1 原酒

9.1.1 感官要求

应符合表 2 的要求。

表2 原酒感官要求

项目	特级酒	优级酒	一级酒
色泽和外观	无色或微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀		
香气	清香纯正，糟香自然舒适	清香较纯正，糟香突出	清香较为纯正，糟香明显
口味	酒体醇厚甘甜，余味爽净	酒体醇和回甜，余味净	酒体较醇和，回甜
风格	具有本品突出的风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
注：当酒的温度低于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。			

9.1.2 理化指标

应符合表 3 的要求。

表3 原酒理化指标

项目	特级酒	优级酒	一级酒
酒精度/（%vol，20℃）	≥ 63	60	57
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 1.0	0.7	0.5
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 1.40	1.20	1.0
乙酸乙酯/（g/L）	0.80~2.60	0.70~2.60	0.50~2.60
正丙醇（g/L）	0.30~1.20		
固形物（g/L）	≤	0.40	
注：酒精度允许公差为±1.0%vol。			

9.2 预包装酒

9.2.1 感官要求

应符合表 4 的要求。

表4 预包装酒感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀	
香气	清香纯正，糟香自然舒适，陈香明显	清香纯正，糟香突出
口味	酒体醇和，绵柔回甜	酒体醇和，回甜
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
注：当酒的温度低于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。		

9.2.2 理化指标

应符合表5的要求。

表5 预包装酒理化指标

项目	优级	一级
酒精度/ (%vol)	51~65	
总酸（以乙酸计）/ (g/L) \geq	1.0	0.7
总酯（以乙酸乙酯计）/ (g/L) \geq	1.40	1.20
乙酸乙酯/ (g/L)	0.60~2.60	0.40~2.60
固形物 (g/L) \leq	0.40	
注：酒精度允许公差为 ± 1.0 %vol。		

9.3 卫生指标

应符合GB 2757的要求。

9.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令的规定。

10 检验方法

10.1 原酒和预包装酒的感官要求、理化指标：按 GB/T 10345 的规定进行。

10.2 卫生指标的检验：按 GB/T 5009.48 的规定进行。

10.3 净含量的检验：按 JJF 1070 的规定进行。

11 检验规则

按 GB/T 10346的规定进行。

12 标志、包装、运输、贮存

- 12.1 生产过程中与原辅料、半成品、成品接触的周转器具和容器应符合 GB 4806.1、GB 4806.4 等要求。
 - 12.2 标签：按 GB 7718 的规定进行，并符合国家相关法律法规的要求。
 - 12.3 包装储运图示标志：按 GB/T 191 的规定进行。
 - 12.4 包装、运输、贮存：按 GB/T 10346、GB 23350 的规定进行。
-

附录 A

(规范性附录)

李庄白酒国家地理标志产品保护区域图

A.1 李庄白酒原产地地域范围

见图 A.1



图A.1 李庄白酒原产地地域范围图