

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 39—2023

纯粮固态发酵白酒生产技术规范

Technoical specification for production of pure grain traditional baijiu

（征求意见稿）

2023 - 08 - 30 发布

2023 - 08 - 30 实施

山东省食品工业协会 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 生产要求 2

5 技术要求 2

6 标签、标志、包装、运输与贮存 3

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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东扳倒井股份有限公司、山东花冠酒业有限公司、山东红太酒业集团有限公司、山东景芝白酒有限公司、山东金彩山酒业有限公司、山东洛北春集团有限公司、山东梁山徐坊大曲有限公司、山东孟尝君酒业有限公司、山东蒙山酿酒有限公司、山东云门酒业股份有限公司（按依法注册的企业冠名第一个字的拼音首字母顺序进行排序）。

本文件主要起草人：张锋国、王荣荣、孙守营、曹建全、孙伟、孟宪军、张振华、徐媛媛、韩同才、阚玲、潘学森。

本文件由山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，由山东省食品工业协会发布组织实施。

引 言

纯粮固态发酵白酒是传承中华文明历史文化的重要载体,是中华民族传统特色食品产业的主要代表。纯粮固态糖化、固态发酵、固态蒸馏是纯粮固态发酵白酒工艺的显著特征,为传承发扬白酒传统特色工艺,给予“纯粮固态发酵白酒”命名定义,引导企业生产具有传统风味特点的高品质白酒,满足人们高品质生活提供了技术标准。

《纯粮固态发酵白酒生产技术规范》团体标准创新点是,对GB 14881《食品生产通用卫生规范》、GB/T 15109《白酒工业术语》和GB/T 23544《白酒企业良好卫生规范》标准进行了归集研究,结合我省白酒传统发酵工艺,创新设计了纯粮固态发酵白酒生产技术规范体系。

本团体标准的发布实施为满足人们高品质生活提供了具有传统风味的高品质新品类技术标准,为纯粮固态发酵白酒提供了标准支撑。

纯粮固态发酵白酒生产技术规范

1 范围

本文件规定了纯粮固态发酵白酒生产规范的生产要求、技术要求、标签、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于纯粮固态发酵白酒标准化生产全过程。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
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/T 23544 白酒企业良好生产规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》
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 15109标准中术语和定义和下列术语和定义适用于本文件。

3.1

纯粮固态发酵白酒 solidstatefermentationofpure grain baijiu

指以粮谷为原料（不包括薯类），以大曲、小曲、麸曲等为糖化发酵剂，采取固态蒸料糊化、固态糖化、固态发酵、固态蒸馏，经陈酿、勾调或不勾调而成的，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的，具有本品固有风格特征的白酒。

4 生产要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 GB/T 15109 标准中所列粮谷可以作为纯粮固态发酵白酒的主要酿酒原料，并应符合 GB 2715 和相应产品标准的质量安全要求。

4.1.2 工艺用水（加浆用水、勾调用水）应符合 GB 5749 标准的要求。

4.1.3 包装材料应符合 GB 23350 和相应产品标准要求，属实施生产许可证管理的产品，应选用获得生产许可证企业生产的产品。

4.2 生产要求

生产全过程应符合GB 14881、GB/T 23544和生产许可证审查细则的要求。

4.3 工艺要求

4.3.1 根据不同类型白酒的风味特点，所采取不同的传统发酵工艺应符合 3.1 定义的工艺要求。

4.3.2 工艺流程

原料处理→配料→固态蒸料糊化→固态糖化→固态发酵→固态蒸馏→贮存陈酿→勾调→罐装→检验→成品入库。

4.4 生产工艺关键控制点

4.4.1 原料处理关键控制点：原料破碎度和配料比。

4.4.2 润粮关键控制点：润粮水温、润粮水量。

4.4.3 蒸粮关键控制点：蒸粮气压、蒸粮时间。

4.4.4 摊晾配料关键控制点：拌曲温度、曲粉用量、酒尾用量、量水用量。

4.4.5 高温堆积关键控制点：收拢成堆温度、堆积发酵温度、堆积时间、入窖前温度、酸度、水分、淀粉含量、蛋白含量。

4.4.6 固态发酵关键控制点：窖底用曲、粮醅（酒醅）疏密度、窖内发酵时间、窖池管理。

4.4.7 固态蒸馏关键控制点：上甑时间、上甑气压、蒸馏气压、蒸馏时间、酒精度、接酒终止酒精度。

4.4.8 勾调关键控制点：基酒选取、勾调比例、质量稳定性。

以上关键控制点可根据不同类型的白酒进行调整。

5 技术要求

5.1 质量要求

根据不同类型的白酒应符合相应白酒标准的质量要求。

5.2 卫生要求

理化指标、污染物和真菌毒素限量应符合GB 2757的卫生要求。

5.3 净含量

应符合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》的规定。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签

应符合GB 2757、GB 7718的规定要求。

6.2 标志、包装、运输与贮存

标志、包装、运输、贮存应符合GB/T 191、GB/T 10346的规定要求。
