

T/TSSP 016—2022 《成義燒坊酱香型年份白酒》

团体标准第 1 号修改单

本修改单经贵州省特色食品产业促进会

于 2023 年 09 月 01 日批准，自 2023 年 09 月 15 日起实施。

一、将 4.1.2 中“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。”修改为“生产企业应持续生产酱香型白酒三十五年以上、具备相应的基酒储量、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。”

二、在表 1 中增加 5 年，8 年和 30 年产品的对应感官要求，具体内容

项 目	要求	
	30年	5年，8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	酒体醇和、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	具有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		

三、在表 2 中增加 5 年，6 年，7 年，8 年和 30 年产品的对应理化要求，具体内容

项 目	要求	
	30年	5年，8年
酒精度/%vol	53.0±1.0	
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 2.2	1.6
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 3.0	2.2
己酸乙酯/（g/L）	≤ 0.2	0.1

项 目	要求
固形物/（mg/L） ≤	0.7

四、 附录 A 中增加：

A.3 标注年份为 5 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法示例见表 A.3

表 A.3 标注年份为 5 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
5	80.15	4.01	5.16
6	3.48	0.21	
10	1.98	0.2	
注：不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整			

A.4 标注年份为 8 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法示例见表 A.4。

表 A.4 标注年份为 8 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
6	12.38	0.74	8.05
8	63.25	5.06	
10	14.60	1.46	
注：不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整			

A.5 标注年份为 30 年成義燒坊酱香型年份白酒标识方法示例见表 A.5。

表 A.5 标注年份为 30 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
25	7.95	1.99	30.07
30	64.06	19.22	
33	15.30	5.05	
注：不同批次产品勾调所用基酒的年份和占比会有调整			

A.6 加权平均酒龄按式（A.1）计算：

$$\bar{X} = \frac{X_1f_1 + X_2f_2 + \dots + X_nf_n}{F} \dots\dots\dots (A.1)$$

式（A.1）中：

$\bar{X}$ ——加权平均酒龄；

$X_1, X_2, \dots, X_n$ ——主体基酒年份；

$f_1, f_2, \dots, f_n$ ——主体基酒占比；

n ——主体基酒的种类；

F ——主体基酒占比之和，即 $F = f_1 + f_2 + \dots + f_n$ 。