

《宜宾陈酿草本白酒》团体标准编制说明

近年来，随着消费升级和健康理念的普及，市场对白酒产品的多样化、特色化和健康化需求日益增长。融合宜宾地方特色在传统白酒基础上植入健康草本概念，推动白酒产品多元化发展已成为不可阻挡的趋势。为区别与普遍调制露酒产品，科学定义“宜宾陈酿草本白酒”的概念和范围，明确其基本属性，特制定适用于宜宾市内草本白酒的产品分类、试验、检验、标志、包装、运输和储存的管理办法。

一、任务来源

《宜宾陈酿草本白酒》团体标准由宜宾听花酒业发展有限责任公司提出，根据宜宾市酒类行业协会下达的团体标准制修订计划，于 2024 年 12 月列入宜宾市酒类行业协会团体标准制修订计划，计划编号为宜酒协〔2024〕16 号，2025 年 5 月由宜宾市酒类行业协会牵头申报立项。

（一）起草单位

本标准由宜宾听花酒业发展有限责任公司、劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司、宜宾市酒类行业协会标准化技术委员会等单位起草。

（二）标准起草制定的工作过程

1、调研阶段：2025 年 3 月，标准起草小组在宜宾市酒类行业协会标准化技术委员会专家带领下，先后到宜宾听花酒业发展有限责任公司、劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司等企业进行实地调研，深入了解宜宾陈酿草本白酒的生产工艺、产品特点、市场情况等，收集了大量的一手资料。

2、起草阶段：在充分调研的基础上，起草小组参考相关国家标准、行业标准和地方标准，结合宜宾陈酿草本白酒的实际情况，于 2025 年 4 月初开始搭建本标准草案稿框架。起草过程中，严格按照团体标准编写格式、结构和表述规则，多次组织内部讨论，对标准草案的框架、内容、技术指标等进行反复研究和修改，形成了本标准草案稿。

3、征求意见阶段：2025 年 4 月中旬，召开标准征求意见稿研讨会，邀请了行业专家、企业代表等对标准草案内容进行集中讨论。根据与会人员提出的意见和建议，

起草小组对标准草案内容进行了认真梳理和分析，对相关内容进行了修改和完善，形成了《宜宾陈酿草本白酒》标准征求意见稿。

二、标准编制原则和主要内容的确定依据

（一）标准编制原则

在本标准编制过程中掌握的总体原则是：以科学研究和实践经验为基础，确保标准技术内容科学合理、准确可靠，真实反映宜宾陈酿草本白酒的质量水平和特点；积极借鉴国内外先进技术和标准理念，使本标准具备前瞻性和引领性，促进草本白酒技术进步与产业升级；充分考虑生产企业和市场实际需求，确保标准各项指标与要求切实可行，便于企业实施、市场监管和消费者识别。

本标准按照 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》的要求进行编写。

（二）主要内容的确定依据

2.1 术语和定义

宜宾陈酿草本白酒

以宜宾酒、宜宾酱酒或酱香型白酒（大曲）、宜宾清香白酒为主体酒基，融合陈酿工艺和道地药食同源中草本的植物精华成份酿造而成的、具有传统白酒风格的植物类露酒

2.2 产品分类

宜宾浓香风格陈酿草本白酒

应以宜宾酒为酒基，融合陈酿工艺与道地草本精华成份，能突显五粮浓香型白酒底蕴、陈年老酒醇厚、草本健康体现等三重品质特征的宜宾陈酿草本白酒。

宜宾清香风格陈酿草本白酒

应以宜宾清香白酒为酒基，融合陈酿工艺与道地草本精华成份，能突显宜宾清香幽远、陈年老酒净爽、草本健康体现等三重品质特征的宜宾陈酿草本白酒。

宜宾酱酒风格陈酿草本白酒

宜以宜宾酱酒或酱香型白酒（大曲）为酒基，融合陈酿工艺与道地草本精华成份，突显宜宾酱酒正统、陈年老酒醇厚、草本健康体现等三重品质特征的宜宾陈酿草本白酒。

宜宾三香融合陈酿草本白酒

以宜宾酒、宜宾酱酒和或酱香型白酒（大曲）、宜宾清香白酒为酒基，融合陈酿工艺与道地草本精华，形成“五粮甜润+酱香醇厚+清香净爽”的三香复合口感的宜宾陈酿草本白酒技术要求

2.3 酿造工艺要求

2.3.1 全发酵法

发酵过程添加法

在白酒酿造的关键环节中直接加入草本，通过微生物代谢和热力作用促进有效成份转化。包括但不限于以下工艺：

- a) 糖化前添加；
- b) 配糟混合添加；
- c) 酿造过程发酵后酒基精馏浓缩。

草本直接发酵法

以草本为主要原料或辅料，替代部分谷物参与发酵，通过糖化、酒化过程提取有效成分。包括但不限于以下工艺要求：

- a) 原料预处理：草本粉碎后与粮谷混合，浸泡、蒸煮、糖化。
- b) 发酵调控：控制温度和时间，促进淀粉转化为酒精及活性成分生成。
- c) 发酵后酒基经精馏浓缩、定向富集、醇化增益等工艺，再与酒基混合勾调。

2.3.2 浸提浓缩复配法

通过提取技术将草本有效成分浓缩获取，再与酒基混合调配的工艺。

2.3.3 传统浸泡法

将草本直接浸泡于白酒中，通过长时间浸渍释放有效成分。其工艺包括不限于：切片或粉碎后于酒基内密封浸泡 30 天以上。

2.3.4 串蒸技术

在蒸馏过程中通过串蒸工艺将草本成分融入酒体。其工艺包括但不限于：

a) 在蒸馏时将草本铺于酒醅表面，蒸汽携带草本成份进入酒中，草本不在参与后续发酵过程。

b) 草本提取物通过专用设备雾化后与酒蒸汽混合

2.4 陈酿要求

宜选用符合 DB5115/T4001-2023 的陶坛进行贮藏陈酿；储存期为宜宾酒 ≥ 3 年、宜宾清香白酒 ≥ 3 年、宜宾酱酒和或酱香型白酒（大曲）酒基 ≥ 5 年。

2.5 草本添加要求

应选用符合相应标准和国家相关规定的、属于药食同源的、道地的植物中草本。

2.6 感官要求

通过对宜宾陈酿草本白酒的色泽、香气、口味、风格等感官指标的描述和规定，为产品的感官评价提供了统一的标准和依据，有助于消费者直观地了解产品的品质特点。

2.7 理化指标

确定了酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物等主要理化指标的限量要求，这些指标的设定既参考了相关国家标准和行业标准，又结合了宜宾陈酿草本白酒的实际生产情况和产品特点，能够有效反映产品的质量水平。

2.8 食品安全指标

严格遵循国家食品安全相关标准和法规的要求，对宜宾陈酿草本白酒中的重金属、微生物、食品添加剂等安全指标进行了明确规定，确保产品符合食品安全标准，保障消费者的身体健康。

2.9 试验方法

针对标准中的各项技术要求，分别规定了相应的试验方法，这些试验方法均引用了现行有效的国家标准或行业标准，具有科学性、准确性和可操作性，能够保证检测结果的可靠性和可比性。

2.10 检验规则、标志、包装、运输和储存

2.10.1、产品出厂前,应由生产厂的检验部门检查生产记录文件,当生产记录文件符合生产过程控制条件时,按本文件的规定逐批检验。

2.10.2、包装应符合 GB 23350 及相关标准规定。

2.10.3、检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

2.10.4、产品名称应标示为“宜宾陈酿草本白酒”，还应按产品分类注明酒基香型风格、产品等级，宜标识工艺方法。

三、主要试验（或验证）情况分析

在标准制定过程中，起草小组组织相关企业对劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司、宜宾听花酒业发展有限责任公司等企业的宜宾陈酿草本白酒产品按照标准草案中的技术要求和试验方法进行了多次试验和验证。

（一）感官评价试验

邀请了行业内资深的白酒品酒师组成感官评价小组，对劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司、宜宾听花酒业发展有限责任公司等企业提供的不同批次、不同类型的宜宾陈酿草本白酒产品进行感官品评。通过对产品的色泽、香气、口味、风格等感官指标的评价，验证了标准中感官要求的合理性和可操作性。品评结果表明，按照标准要求生产的宜宾陈酿草本白酒具有独特的感官特征，符合消费者对该类产品的感官期待。

（二）理化指标检测试验

委托具有资质的第三方检测机构，按照标准草案中规定的试验方法，对劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司、宜宾听花酒业发展有限责任公司等企业的宜宾陈酿草本白酒产品进行了酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物等理化指标的检测。检测结果显

示，各企业产品的理化指标均符合标准草案的要求，且不同批次产品之间的理化指标稳定性良好，证明了标准中理化指标的科学性和适用性。

（三）食品安全指标验证试验

同样由第三方检测机构对产品中的重金属（如铅、镉、汞等）、微生物（如菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母等）、食品添加剂（如甜蜜素、安赛蜜等）等食品安全指标进行了检测。检测结果表明，所有产品的食品安全指标均符合国家相关食品安全标准的要求，验证了标准中食品安全指标的严格性和有效性，能够保障消费者的食品安全。

通过以上试验和验证，充分证明了本标准的各项技术要求和试验方法是合理、可行的，能够有效指导宜宾陈酿草本白酒的生产和质量控制，确保产品质量符合市场需求和消费者期望。

四、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

截至目前，本标准在制定过程中未涉及专利问题。

五、产业化情况、推广应用论证和预期达到的经济效果

（一）产业化情况

宜宾作为“中国白酒之都”，白酒产业基础雄厚，技术研发能力强。近年来，随着消费者对健康饮酒的关注度不断提高，陈酿草本白酒作为一种具有独特风味和健康概念的白酒品类，在宜宾地区得到了快速发展。目前，宜宾已有多家企业涉足陈酿草本白酒的生产，形成了一定的产业规模。例如，劲牌南溪酒业（宜宾）有限公司、宜宾听花酒业发展有限责任公司等企业在陈酿草本白酒的研发、生产和市场推广方面取得了显著成效，产品在市场上受到了消费者的广泛认可和好评。

（二）推广应用论证

1、市场需求：随着人们生活水平的提高和健康意识的增强，消费者对白酒产品的品质和健康属性提出了更高的要求。宜宾陈酿草本白酒在传统白酒酿造工艺的基础上，

融入了陈酿工艺和草本植物精华，既保留了白酒的醇厚口感，又赋予了产品一定的健康功效，能够满足消费者对高品质、健康白酒的需求，具有广阔的市场前景。

2、行业发展：本标准的制定和实施，将为宜宾陈酿草本白酒行业提供统一的技术规范和质量标准，有助于规范市场秩序，提高产品质量，促进企业间的公平竞争和技术交流，推动宜宾陈酿草本白酒行业的健康、有序发展。

3、品牌建设：通过实施本标准，能够提升宜宾陈酿草本白酒的整体品牌形象和市场竞争能力，打造具有宜宾特色的陈酿草本白酒品牌，进一步提升宜宾白酒产业在全国乃至全球的知名度和影响力。

（三）预期达到的经济效果

1、促进企业发展：本标准的实施将引导企业加大技术创新和产品研发投入，提高生产工艺水平和产品质量，增强企业的市场竞争力，促进企业经济效益的提升。预计在标准实施后的 3 年内，宜宾陈酿草本白酒生产企业的销售额将实现年均增长 10% 以上。

2、带动产业升级：随着标准的推广应用，将带动宜宾白酒产业的上下游相关产业，如原料种植、包装印刷、物流运输等协同发展，促进产业结构优化升级，形成完整的产业链条，进一步提升宜宾白酒产业的整体经济实力。

3、增加税收和就业：宜宾陈酿草本白酒产业的发展将为地方政府带来更多的税收收入，同时也将创造大量的就业机会，促进当地经济社会的发展。

六、采用国际标准和国外先进标准情况

目前，国际上尚无专门针对陈酿草本白酒的标准。在本标准制定过程中，主要参考了国内相关的白酒国家标准、行业标准以及地方标准，同时结合宜宾陈酿草本白酒的特点和实际生产情况进行了制定。在标准的技术内容和要求方面，充分考虑了与国际接轨的可能性，确保标准的先进性和适用性。

七、与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准的制定严格遵循国家现行的相关法律、法规、规章及标准的要求，与《中华人民共和国食品安全法》《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》（GB 2757）、

《白酒工业术语》（GB/T 15109）、《饮料酒术语和分类》（GB/T 17204）等强制性标准以及其他相关白酒标准协调一致，不存在冲突和矛盾。本标准在食品安全指标、术语定义、产品分类等方面均符合国家相关标准的规定，同时在宜宾陈酿草本白酒的特色技术要求方面进行了细化和补充，为该类产品的生产、检验和市场监管提供了更加具体、明确的依据。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

在标准制定过程中，起草小组通过多次调研、讨论和征求意见，与各方面专家、企业代表进行了充分的沟通和交流，未出现重大分歧意见。对于一些在技术细节上的不同看法和建议，起草小组均进行了认真研究和分析，并根据科学依据和实际情况进行了合理的处理和采纳。例如，在草本添加量的确定上，部分企业提出了不同的意见，起草小组通过对大量试验数据的分析以及对市场上同类产品的调研，综合考虑产品的风味、健康功效和生产成本等因素，最终确定了一个既符合产品特点又具有可操作性的草本添加量范围，得到了各方的认可。

九、标准性质的建议说明

建议本标准作为宜宾市酒类行业协会团体标准发布实施。本标准是在充分调研和试验验证的基础上，结合宜宾陈酿草本白酒行业的实际情况制定的，旨在规范宜宾陈酿草本白酒的生产和质量控制，提高产品质量和市场竞争力，促进宜宾陈酿草本白酒行业的健康发展。作为团体标准，能够更好地适应行业的发展需求，及时反映行业的技术进步和创新成果，为企业提供更加灵活、有效的技术指导和服务。同时，通过团体标准的实施，也有助于加强行业自律，规范市场秩序，提升宜宾白酒产业的整体形象和影响力。

十、贯彻标准的要求和措施建议

（一）组织宣贯培训

由宜宾市酒类行业协会组织开展标准的宣贯培训工作，邀请标准起草专家对宜宾陈酿草本白酒生产企业的管理人员、技术人员和质检人员进行标准解读和培训，使其

深入理解标准的内容和要求，掌握标准的实施方法和操作要点，确保标准能够得到准确、有效的贯彻执行。

（二）加强企业实施监督

生产企业应将本标准作为企业生产和质量管理的重要依据，建立健全质量管理体系，严格按照标准要求组织生产，加强对生产过程的控制和检验，确保产品质量符合标准规定。宜宾市酒类行业协会和相关监管部门应加强对企业实施标准情况的监督检查，定期对企业产品进行抽样检验，对不符合标准要求的产品依法进行处理，督促企业严格执行标准。

（三）持续改进和完善标准

随着宜宾陈酿草本白酒行业的发展和技术的不断进步，及时收集标准实施过程中出现的问题和反馈意见，组织相关专家对标准进行评估和修订，不断完善标准的技术内容和要求，确保标准始终能够适应行业发展的需要，为宜宾陈酿草本白酒行业的持续健康发展提供有力的技术支撑。

十一、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，目前不存在需要废止的现行相关标准。

十二、其他应予说明的事项

无。

标准起草小组

2025 年 6 月