

《宜宾清香白酒》团体标准编制说明

一、任务来源

本标准由宜宾安宁酒厂提出，根据宜宾市标准化促进会团体标准制修订计划，于 2024 年 12 月列入宜宾市标准化促进会团体标准制修订计划，由宜宾市标准化促进会立项。

（一）起草单位

本标准由宜宾安宁酒厂、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

调研阶段：2025 年 1 月，标准起草小组在宜宾市标准化促进会专家带领下，先后到宜宾当地白酒生产企业进行实地调研，深入了解宜宾清香白酒的生产工艺、产品特点、市场情况等，收集了大量的第一手资料。

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，结合宜宾清香白酒的实际情况，于 2025 年 3 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。

征求意见阶段：2025 年 X 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《宜宾清香白酒》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，真实反映宜宾清香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，促进清香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

1. 术语和定义

宜宾清香白酒：以川南糯红高粱、玉米等为主要原料，采用独特的传统工艺制作的川法小曲为糖化发酵剂，经传统固态发酵、固态蒸馏、陶坛陈酿、精心勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈色呈味物质，具有宜宾特色的清香型白酒。该定义基于宜宾地区独特的原料选用、工艺特点和产品风格，明确了产品的本质属性和范围。

川法小曲：以小麦、小麦麸等为主要原料，在宜宾及周边地区经传统制曲工艺制成的糖化发酵剂，突出了制曲原料和地域工艺特色。

发酵容器：用于白酒发酵的器具，包括青石窖池、砖砣窖池或地缸等，明确了适宜的发酵容器类型，与当地生产实践相符合。

2. 酿造环境要求

自然气候条件：宜宾地处中亚热带湿润季风气候区，全年气候温和，无严寒酷暑，雨量充沛，受宽阔江面和河谷风长期影响，四季气候均匀，大气扩散条件良好，春季回春早、夏季湿润高、秋季多绵雨、冬季霜雪少。充足热能与丰富降水，为宜宾清香白酒酿造所需微生物生长繁殖提供适宜气候条件，在制曲和发酵关键阶段，稳定且温和的气候利于微生物菌群保持活性，确保曲药质量和发酵效果稳定。这一要求基于宜宾当地的气候特点及其对酿酒微生物的影响，是长期生产

实践经验的总结。

地理地貌特征：宜宾处于四川盆地边缘多山地、丘陵、河谷地貌，具常年温差较小、小气候明显、生物多样性显著等特征，利于酿酒所需微生物的富集、繁衍，为白酒酿造提供了丰富且独特微生物资源。该描述反映了宜宾独特的地理地貌对酿酒微生物群落形成的重要作用，是产品独特风味形成的重要基础。

土壤与水源条件：宜宾土壤类型多样，富含多种矿物质与微量元素，粮谷种植区域，土壤养分能被高粱等酿酒原料吸收，为白酒酿造提供优质原料。境内河网密布，金沙江、岷江在此交汇成长江，酿造用水来自保护区域范围内的地下水、山泉水和江河饮用水，水质符合国家对饮用水相关规定，含有适量矿物质与微量元素，硬度适中，酸碱度呈中性，为白酒酿造提供优质水源。良好水源利于原料蒸煮糊化，在发酵过程中影响微生物代谢，对白酒风味和品质形成至关重要。水源和土壤条件的要求确保了原料和酿造用水的质量，从源头保障了产品的品质。

3. 原（辅）料要求

高粱：应选用符合 **DB5115/T 4002-2024** 规定的一级及以上的川南糯红高粱。川南糯红高粱具有淀粉、支链淀粉含量高，单宁适量，干基千粒重佳等特点，为发酵供糖，催生独特风味，是宜宾清香白酒的核心原料。

玉米：应选用宜宾本地及周边地区当年出产的、符合 **GB 1353** 规定的一级及以上的玉米。选用本地当年玉米，保证了原料的新鲜度和品质稳定性，有利于发酵过程的顺利进行。

小麦：应选用符合 **GB 1351** 规定的一级及以上的小麦，蛋白质含量 $\geq 12\%$ ，颗粒饱满，为制曲提供理想原料，确保曲药的糖化发酵能力。

小麦麸：应选用符合 **GB/T 42225** 要求，作为制曲的辅助原料，

提供适宜的营养和结构。

稻壳：应是稻谷产出时间在 1 年内生产的新鲜稻壳，同时应干燥，无霉烂、变质，无异杂味，用于调节糟醅的透气性和水分，保证发酵的正常进行。

酒曲：应具有良好糖化发酵性能的、符合相应标准要求的小曲，是发酵过程的关键糖化发酵剂，其质量直接影响发酵效果和产品风味。

水：应采用宜宾当地的优质水源，并且应符合 GB 5749 要求的山泉水、地下水或江河水等，水质的好坏直接影响白酒的风味和品质，优质的水源是宜宾清香白酒独特品质的重要保障。

4. 生产工艺要求

酿酒工艺：采用符合要求的固态续糟发酵工艺，包括原料为整粒高粱、玉米等粮谷；发酵容器宜采用本地青石窖池，进行糖化培菌、固态续糟、低温入窖发酵；分层蒸馏，量质摘酒，基酒应陈酿 ≥ 1 年，调味酒应陈酿 ≥ 5 年。该工艺是在宜宾地区长期生产实践中形成的独特工艺，充分利用了当地的原料和环境条件，确保了产品的独特风味和品质。

生产工艺关键控制要点：包括原料的检验合格，颗粒饱满完整；糖化培菌过程中有益微生物的增值；发酵过程中香味物质的产出；蒸馏过程中的掐头去尾、量质摘酒，摘酒温度不高于 33°C ，基酒酒精度不低于 $55\% \text{ vol}$ ；基酒按酒精度及质量等级在陶坛中分别贮存等。这些关键控制要点是确保产品质量稳定的重要环节，每一个环节的控制都直接影响最终产品的品质。

5. 质量要求

感官要求：不同酒精度范围产品的感官要求分别规定了色泽和外观、香气、口味和风格。例如，酒精度在 $42.0\% \text{ vol} < X \leq 69.0\% \text{ vol}$ 的优级酒，色泽和外观为无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；

香气清香纯正，具有醇香、糟香、曲香等多种香气形成的幽雅、协调、舒适的自然复合香气；口味醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长；风格具有本品的典型风格。这些感官指标的设定，反映了宜宾清香白酒的独特风味特征，为产品的感官评价提供了统一的标准。

理化指标：不同酒精度范围产品的理化指标规定了酒精度、固形物、总酸、总酯、酸酯总量等。例如，酒精度在 $42.0\% \text{ vol} < X \leq 69.0\% \text{ vol}$ 的优级酒，总酸（以乙酸计） $\geq 0.40\text{g/L}$ ，总酯（以乙酸乙酯计） $\geq 0.60\text{g/L}$ ，酸酯总量 $\geq 14.0\text{mmol/L}$ 。这些指标的设定既参考了相关国家标准和行业标准，又结合了宜宾清香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。

净含量：净含量要求按《定量包装商品计量监督管理办法》执行，确保产品的净含量符合相关规定。

安全要求：应符合 **GB 2757** 的规定，保障消费者的身体健康和安全。

6. 试验方法

感官要求、理化指标、净含量的试验方法分别引用了 **GB/T 10345**、**GB 5009.225**、**GB 12456**、**JJF 1070** 等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。

7. 检验规则、标志、包装、运输和贮存

检验规则和标志、包装、运输、贮存按 **GB/T 10346** 的规定执行，产品名称应标示为“宜宾清香白酒”，确保产品从生产到销售的各个环节都有章可循，保障产品的质量和安全。

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宜宾当地白酒生产企业的宜宾清香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，对不同批次、不同类型的宜宾清香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清香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，对宜宾清香白酒产品进行了酒精度、总酸、总酯、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、微生物、食品添加剂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，能够有效指导宜宾清香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益

（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。宜宾清香白酒历史源远流长，与当地地理环境、民俗风情深度交融，是宜宾地域文化的生动体现。基于宜宾地区的气候环境和地理地

貌特征，精选川南糯红高粱和玉米，融入特色川法小曲糖化发酵工艺，成就了其独特的酒体特征。目前，宜宾已有多家企业生产宜宾清香白酒，形成了一定的产业规模，产品在市场上具有较高的知名度和美誉度。

（二）推广应用论证

市场需求：随着人们生活水平的提高和消费观念的转变，消费者对白酒产品的品质和特色提出了更高的要求。宜宾清香白酒具有独特的风味和品质，能够满足消费者对个性化、差异化白酒产品的需求，具有广阔的市场前景。

行业发展：本标准的制定和实施，将为宜宾清香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，推动宜宾清香白酒行业的健康、有序发展。

品牌建设：通过实施本标准，能够提升宜宾清香白酒的整体品牌形象和市场竞争力，打造具有宜宾特色的清香白酒品牌，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

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，宜宾清香白酒生产企业的销售额将实现年均增长 10% 以上。

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。

增加税收和就业：宜宾清香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宜宾清香白酒的标准。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，同时结合宜宾清香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，同时在宜宾清香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，在陈酿时间的确定上，综合考虑了产品品质提升和生产成本等因素，最终确定了基酒陈酿 ≥ 1 年，调味酒陈酿 ≥ 5 年的要求，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标准化促进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，结合宜宾清香白酒行业的实际情况制定的，旨在规范宜宾清香白酒的生产和质量控制，提高产品质量和市场竞争能力，促进宜宾清香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清香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。宜宾市标准化促进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

随着宜宾清香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，为宜宾清香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