

衢州市食品科学技术学会

团体标准《江山烧酒》编制说明

(一)工作简况，包括任务来源、协作单位、主要工作过程、标准主要起草人及其所做的工作等；

1、任务来源

《关于〈江山烧酒〉团体标准的立项公告》（衢食学〔2025〕28号）

江山市白酒酿造历史悠久，江山烧白酒作为本地特色产品，承载着深厚的地域文化与独特风味，在区域市场具有一定影响力。然而，随着白酒市场竞争日益激烈，行业规范化、标准化发展成为趋势。江山市白酒产业虽有一定规模，但在原料选择、酿造工艺、质量把控等方面缺乏统一标准，难以形成合力，在全国市场竞争中处于劣势。目前，江山市白酒产业呈现出企业规模大小不一、生产模式多样的局面。规模较大的企业，引入了先进的机械化酿造设备，在传承传统工艺的基础上，实现了部分环节的自动化生产，生产效率较高。但众多小作坊仍以传统手工酿造为主，生产过程依赖师傅经验，操作随意性大，难以保证产品质量的稳定性。

在原料选择方面，差异显著。部分注重品质的企业，坚持选用本地优质薏米、莲子、高粱、猕猴桃等作为核心原料。这些原料在江山市独特的土壤与气候条件下生长，颗粒饱满、营养丰富，为江山烧白酒赋予了独特风味。然而，一些企业为降低成本，采购质量不稳定的外地薏米，甚至使用不符合标准的替代原料，严重影响了产品品质。市场上，江山烧白酒产品质量存在参差不齐的问题。消费者在选购时，面对琳琅满目的产品，难以依据外观、价格等因素辨别其优劣。这种情况不仅损害了消费者的权益，也严重影响了江山烧酒的整体品牌形象与市场口碑。

随着消费升级，消费者对白酒品质的要求不断提高。他们不仅关注产品的口感与香气，更对产品质量的稳定性、安全性以及风味的独特性提出了更高要求。同时，企业也深刻认识到，只有通过标准化生产，提升产品质量，才能在激烈的市场竞争中脱颖而出，拓展市场份额。因此，制定一套明确、统一的标准来规范产品生产，保障消费者权益，已成为产业发展的当务之急。为推动江山市白酒行业，拟研制1项符合江山市实际情况的团体标准。

团体标准《江山烧酒》项目由江山市市场监督管理局提出，衢州市标准化研究院牵头，联合衢州市食品科学技术学会进行团体标准制订。衢州市标准化研究有专业的标准化专家团队，衢州市科学

技术学会有食品领域专家队伍,有相应有能力进行团体标准的研究、制定、发布、培训工作。通过团体标准的制定,可以系统地对江山烧酒行业的发展加以规范、引导、实施和监督。 2、起草单位 主要起草小组:江山市市场监督管理局,衢州市计量质量检验研究院,江山市检验检测研究院。 3、主要工作过程 (1)起草小组深入江山对江山烧酒进行广泛调研,了解实际建设情况和典型经验特色,形成了标准草案。 (2)2025年4月,江山市市场监督管理局召开《江山烧酒》标准研讨会。与会专家对标准立项的可行性、必要性等方面进行论证和研讨,同意该标准立项并提出如下修改建议: a、标准名称修改为“江山烧酒” b、完善立项分析报告。 通过完成对标准文本和立项分析报告的修改后,形成征求意见材料,形成了标准初稿。 (3)征求意见。2025年6月--7月。 (4)文本的修改、送审、报批。按照标准制定流程在征求意见稿的基础上,对标准文本进行进一步修改,形成送审稿进而形成报批稿。 4、标准主要起草人及其所做的工作 吕斌、余天华、傅文涛、林海斌等负责标准的基本材料收集、生产过程质量控制规范调研、原始资料整理、标准文本的起草、格式编排、修改、校对、形成团体标准征求意见稿及归纳整理等工作。	
(二)标准编制原则和确定标准主要内容(如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则等)的论据(包括试验、统计数据),修订标准时,应增列新旧标准水平的对比;	
1、标准编制原则	本标准文件的制定坚持规范性、先进性、科学性的原则,严格按照 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》进行编写工作。编写过程中，广泛征求和采纳同行专家的意见，确保内容和条款的规范性和先进性。

2、确定标准文件内容的论据

本标准文件参考了 GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB/T 10345 白酒分析方法和 GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存等标准要求进行了规定。

(三)主要试验(或验证)的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益；

1、确定江山烧酒基本原则：

(1) 合法性原则

严格依照国家与地方关于烧酒的法律法规及相关标准编制，确保规范合法合规。

(2) 科学性原则

基于风险评估，合理配置人员与装备，引入先进技术，让队伍建设科学高效。

(3) 实用性原则

紧密江山烧酒产业实际情况，通过检测江山烧酒的各项指标，通过量化形式使江山烧酒更具可操作性。

(4) 系统性原则

全面覆盖江山烧酒生产、检验、评价等各环节，明确内外部协调机制，构建完整体系。

2、基本内容：

标准文件基本内容：

1 范围

2 规范性引用文件

3 术语和定义

4 原辅料要求

4.1 稻壳

4.2 酿造用水

4.3 酒曲

5 工艺流程

6 质量要求

6.1 感官要求 6.2 理化指标 6.3 食品安全指标 6.4 特征性指标 7 检验方法 7.1 感官要求 7.2 理化指标 8 检验规则 9 标志、标签、包装、运输和贮存 3、预期经济效益 江山市白酒酿造历史悠久，江山烧白酒作为本地特色产品，承载着深厚的地域文化与独特风味，在区域市场具有一定影响力。然而，随着白酒市场竞争日益激烈，行业规范化、标准化发展成为趋势。制定《江山烧酒》团体标准，能够通过统一原料、工艺及质量标准，推动企业提升产品质量，契合消费者对高品质白酒的需求。同时，该标准能规范行业秩序，消除产业乱象，增强品牌形象与市场竞争力。此外，还能加速产业协同发展，实现经济效益与社会效益双赢，传承地域特色文化，提升区域影响力
(四)采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况；

目前，国家标准、行业标准和国外先进标准均无江山烧酒的标准。文本中所采用的标准均为现行国家标准及行业标准，技术要求与相应国家标准和行业标准相匹配，主要引用的标准如下： GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定 GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定 GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定 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 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/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒规定 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 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
(五)与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系； 本文件规定了江山烧酒的原辅料要求、工艺流程、质量要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输和贮存等要求。 本文件适用于以薏米、莲子、高粱、猕猴桃为核心原料酿造而成的江山烧酒。 本标准与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。
(六)重大分歧意见的处理经过和依据； 本标准符合我国有关现行法律、法规及相关标准要求。标准起草小组广泛征求了各单位代表的意见，在意见征求及处理过程中，未发生重大意见分歧。
(七)本标准低于同类国家（行业、地方）推荐性标准的理由和可行性；

无。
(八)贯彻地方标准规范的要求和措施建议(包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容);
本标准通过审定、发布后,将在江山市区域范围内相应主体应用实施。
(九)废止现行有关标准的建议;
无。
(十)其他应予说明的事项。
无。