

仙游薏米酒团体标准编制说明

一、任务来源

随着薏米酒产业的不断发展，市场上产品质量参差不齐，缺乏统一的标准规范，给行业的健康发展带来一定阻碍。为了规范薏米酒市场秩序，提升产品质量，促进产业升级，由仙游县龙华镇政府提出，福建省微生物研究所牵头，联合仙游县龙华镇政府、福建省厨莲生物科技有限公司等单位共同参与起草仙游薏米酒团体标准的制定工作，经福建省标准化与认证认可协会 2025 年 6 月正式立项。

二、目的和意义

1.目的

本薏米酒团标的制定目的在于为薏米酒生产企业提供统一的质量规范和技术指导，明确产品的各项要求，确保产品质量的稳定性和安全性。同时，通过标准的实施，引导企业加强质量管理，提高生产工艺水平，增强产品的市场竞争力，保护消费者的合法权益。

2.背景

近年来，薏米因其丰富的营养价值和独特的保健功效受到消费者的广泛关注，以薏米为原料酿造的薏米酒逐渐进入大众视野，市场需求不断增长。然而，由于缺乏统一的标准，不同企业生产的薏米酒在原料选用、生产工艺、质量指标等方面存在较大差异，导致产品质量良莠不齐，影响了消费者的购买信心和行业的整体形象。此外，随着市场竞争的加剧，一些企业为了降低成本，采用劣质原料或简化生产工艺，进一步加剧了市场的混乱。在此背景下，制定统一的薏米酒团体标准显得尤为必要。

3.预期的社会效益

社会效益：该标准的实施有助于规范薏米酒市场，提高产品质量安全水平，保障消费者的身体健康和生命安全。同时，能够促进行业内的公平竞争，推动产业结构优化升级，提升行业的整体形象和社会认可度。此外，标准的制定还可以传承和发扬薏米酒的传统酿造工艺，保护地方特色产业。

经济效益：对于生产企业而言，统一的标准可以引导企业进行规范化生产，提高生产效率，降低生产成本，提升产品的质量和附加值，从而增强产品在市场

中的竞争力，扩大市场份额，增加企业的经济效益。从行业层面来看，标准的实施能够促进薏米酒产业的规模化、集约化发展，带动相关产业链的发展，创造更多的就业机会，为地方经济发展做出贡献。

三、主要工作过程

筹备阶段：福建省微生物研究所组织召开启动会议，明确标准制定的目标、范围和工作方案，组建标准起草小组，确定各参与单位的职责和分工。

调研阶段：起草小组深入薏米酒生产企业、市场、科研机构等进行广泛调研，收集国内外相关标准、文献资料以及市场上薏米酒产品的质量数据，了解行业的生产现状、技术水平和市场需求。

起草阶段：根据调研结果，结合行业实际情况，起草小组初步制定出薏米酒团标的草案，包括术语定义、技术要求、检验方法、检验规则等内容。

征求意见阶段：将标准草案向行业内的生产企业、科研机构、检测机构、行业协会等相关单位和专家征求意见，对反馈的意见进行汇总、分析和处理，对标准草案进行修改和完善。

审查阶段：组织专家对修改后的标准草案进行审查，重点审查标准的科学性、合理性、适用性和可操作性。根据专家的审查意见，进一步完善标准文本。

报批阶段：将审查通过的标准文本提交给相关行业协会进行审批，经审批通过后正式发布实施。

四、协作单位意见

各协作单位对本薏米酒团标的制定给予了高度重视和积极支持。在标准制定过程中，协作单位积极参与调研、讨论和意见反馈等工作，提出了许多宝贵的意见和建议。协作单位普遍认为，该标准的制定符合行业发展的需求，能够有效规范薏米酒市场，提升产品质量，对行业的健康发展具有重要意义。同时，协作单位表示将严格遵守本标准的要求，加强自身的质量管理，共同推动薏米酒产业的发展。

五、标准编制原则和确定标准的主要内容

科学性原则：标准的制定基于充分的调研和试验数据，遵循科学的原理和方法，确保标准的内容具有科学性和合理性。

适用性原则：充分考虑薏米酒行业的生产实际和技术水平，制定的标准应具有较强的可操作性和适用性，能够满足不同规模企业的生产需求。

先进性原则：借鉴国内外相关先进标准和技术成果，结合行业的发展趋势，使标准具有一定的先进性，引导行业技术进步和产品升级。

协调性原则：与国家现行的法律、法规和强制性国家标准相协调，避免出现冲突和矛盾。

确定标准的主要内容：根据上述编制原则，结合薏米酒的生产工艺和质量特点，确定了本标准的主要内容，包括适用范围、引用标准、术语定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。其中，技术要求是标准的核心内容，包括原料要求、感官要求、理化指标等，旨在确保薏米酒的质量和安

六、主要试验分析

在标准制定过程中，起草小组进行了大量的试验分析工作。选取了多种薏米酒样品，对其感官品质、理化指标和卫生指标等进行了检测和分析。通过试验，确定了薏米酒的各项质量指标的合理范围，为标准中技术要求的制定提供了可靠的依据。

七、评价指标

本薏米酒团标的评价指标主要包括感官指标和理化指标。感官指标通过对薏米酒的色泽、香气、口感等进行评价，反映产品的感官品质；理化指标包括酒精度、总酸等，体现产品的内在质量和工艺水平。

八、与有关原现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本薏米酒团标严格遵守国家现行的法律、法规和强制性国家标准的要求，与相关规定保持一致。在原料采购、生产加工、产品检验、包装运输等环节，均符合《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》《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等法律、法规和标准的规定。同时，本团标在技术要求、检验方法等方面与相关强制性国家标准相协调，避免了冲突和矛盾，确保了标准的合法性和有效性。