

附件 2:

中国食品工业协会团体标准《荞香酒》

编制说明

一、任务来源及起草单位

(一) 任务来源

由中国食品工业协会白酒专业委员会向中国食品工业协会提出申请,由中国食品工业协会批准中国食品工业协会白酒专业委员会和中国食品发酵工业研究院有限公司作为主要牵头单位起草编制《荞香酒》的团体标准。

(二) 起草单位

起草单位:中国食品工业协会、中国食品工业协会白酒专业委员会、中国食品发酵工业研究院有限公司、劲牌有限公司。

(三) 起草分工

中国食品工业协会负责标准制定工作的组织、协调,相关资料的查阅、收集。

中国食品工业协会白酒专业委员会和中国食品发酵工业研究院有限公司负责标准的起草、撰写、修订。

劲牌有限公司,为团体标准的编制提供重要依据和编写适当的条目。

二、标准制定的目的和意义

荞香酒是以苦荞蒸馏酒或纯粮固态发酵生产的白酒为酒基,加入

浸提（复蒸馏）的苦荞麦提取液，经过滤、陈酿和调配而成的植物浸提类蒸馏型配制酒。近年来，随着我国国民经济发展和居民消费水平的提高，人们对白酒的消费需求呈现个性化、多元化和高端化。荞香酒作为酒类中新兴产品，其消费市场遍布全国，在带动传统白酒的转型发展同时，形成了具有明确功能因子的养生酒，赋予了传统白酒健康内涵，让消费者在感受白酒风味产品的同时又能享受一定的保健功能。

但与高需求不相匹配的是荞香酒并没有统一的产品标准，造成市场上相关产品良莠不齐，以次充好、以假乱真的现象有所存在，致使消费者不仅难以获得准确产品信息，甚至还容易买到品质安全不合格的产品，不利于荞香酒品类整体质量及品牌形象的提升。因此，制定荞香酒团体标准，有利于引导和规范企业发展，提升荞香酒的质量与安全控制水平，保护消费者身心健康。

三、编制过程

1、2020年1月，组建标准起草小组。

2、2020年2月-7月，起草小组完成行业调研、资料收集、标准草案稿及编制说明的编写。

3、2020年8月，起草小组召开标准讨论工作会议，就标准草案稿进行讨论修改，并形成标准征求意见稿。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；

- 2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；
- 4、相关标准协调配套；
- 5、有利于保障食品安全和人民身体健康。

（二）标准依据

标准的编制按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求起草，具体技术内容参照 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、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 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB/T 10345《白酒分析方法》等标准及检测方法进行编制，并结合荞香酒产品的特点制定。

五、标准主要内容

（一）定义

本标准对荞香酒有明确界定：

荞香酒是以苦荞蒸馏酒或纯粮固态发酵生产的白酒为酒基，加入浸提（复蒸馏）的苦荞麦提取液，经过滤、陈酿和调配而成的植物浸提类蒸馏型配制酒。

（二）产品分类

其产品按酒精度可分为高度酒和低度酒；按等级可分为优级和一级。

（三）技术要求

起草组通过调研并结合行业实际，形成以下技术要求：

1、生产要求

产品的质量与安全和生产环节密切相关，因此从生产源头对荞香酒生产进行规范和要求十分必要：

a 原料和辅料

应符合相应的食品标准要求和有关规定。辅料应符合生产工艺要求。

b 生产条件

生产企业应具备良好的环境条件、纯粮固态发酵白酒生产装备及必要检测手段，宜采用 ISO9000 质量保证体系、ISO14000 环境保证体系和 HACCP 食品安全保证体系及完善的产品质量检测系统，同时具备一定的生产能力。

c 生产工艺

应根据不同类型白酒的特点按照其规定的工艺要求，用酒曲经固态糖化、固态发酵、固态蒸馏后，加入浸提（复蒸馏）的苦荞麦提取液，经过滤、陈酿和调配而成。

2、质量与安全要求

质量与安全是荞香酒产品的根本保障。本标准主要从感官及理化指标方面对荞香酒的质量和安全性进行规定，不同的荞香酒产品除了应符合其相应产品或工艺标准规定及卫生要求外，还应符合以下要求：

a 感官要求：对高度酒和低度酒，分别从产品色泽、香气、口味、风格等指标，按优级和一级作出具体描述和规定（详见标准具体内容）；

b 理化要求：除了酒精度、总酸+总酯外，**新增总黄酮这一特征**

性指标，并按优级和一级作出具体规定（详见标准具体内容）。

c 安全要求：产品除卫生要求应符合 GB 2757 的规定外，为进一步提升产品安全控制水平，本标准对铅的含量提出更高要求：铅（以 Pb 计）， $\text{mg/kg} \leq 0.18$ 。

（四）分析方法

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法：

1、感官、理化分析方法

按相应产品标准规定的分析方法执行，主要为 GB/T 10345《白酒分析方法》、GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》等。总黄酮按照附录 A 规定的方法测定。

2、安全指标分析方法

按照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中有关规定方法测定、GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等。

（五）生产过程卫生要求

本标准中有关生产过程卫生要求引用 GB 14881、GB 8951 执行。

（六）检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签

本标准中有关检验、标志、包装、运输、贮存引用 GB/T 10346 执行，标签引用 GB 7718 和 GB 2757 执行。

六、征求意见处理结果（暂无）

七、标准实施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关机构组织力量对本标准进行宣贯，在行业内进行推广。建议本标准自发布之日起开始实施。

八、其他需要说明的问题（暂无）