

附件 1:

团 体 标 准

T/CNFIA ***-202*

原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）

Original packaging aged baijiu (Bottled aged baijiu)
(征求意见稿)

**-XX-XX 发布

**-XX-XX 实施

中国食品工业协会发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准中国食品工业协会白酒专业委员会提出。

本标准中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：中国食品工业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、宜宾五粮液股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、山西杏花村汾酒集团有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、四川古蔺郎酒厂股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、劲牌有限公司、湖北白云边股份有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、山西西凤酒股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井集团、花冠集团酿酒有限公司、北京红星股份有限公司、湖南湘窖酒业有限公司。

本标准主要起草人：马勇、陈禹、程劲松、李春扬、王莉、万波、赵东、周新虎、张宿义、杨波、王凤仙、周庆武、蒋英丽、谢义贵、刘源才、熊小毛、吴建峰、徐钦祥、余东、王晓平、贾智勇、刘全平、张锋国、姚元滋、杜艳红、朱国军。

原包装贮存年份白酒（瓶贮年份酒）

1 范围

本标准规定了原包装贮存年份白酒（简称瓶贮年份酒）产品的术语和定义、技术要求、分析方法、检验规则、包装和贮运及标签等。

本标准适用于瓶贮年份酒的生产、检验、销售和审核。

2. 规范性引用标准

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定

GB 5009.97 食品安全国家标准 食品中环己基氨基磺酸钠的测定

GB 5009.247 食品安全国家标准 食品中纽甜的测定

GB 5009.263 食品安全国家标准 食品中阿斯巴甜和阿力甜的测定

GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定

GB 22255 食品安全国家标准 食品中三氯蔗糖（蔗糖素）的测定

GB/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定

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 15109 白酒工业术语

SN/T 3854 出口食品中天然甜味剂甜菊糖苷、甜菊双糖苷、甘草酸、甘草次酸的测定 高效液相色谱法
国市监食生（2019）214号 市场监管总局关于食品中“塑化剂”污染风险防控的指导意见

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 瓶贮年份酒 bottled aged baijiu

以粮食等为原料（不包括薯类及果蔬类），经传统固态或半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成，再灌装到瓶、坛、罐等供最终销售所用的容器中，贮存一定年份后，经评判认定符合本标准要求，被准许使用瓶贮年份酒产品标志，经包装上市销售的实际陈酿年份与生产经营者声称贮存年份一致的白酒。

3.2 年份 age

贮存陈酿时间，从产品灌装到供最终销售所用的容器中进行贮存之日起，每 12 个月为一年，开始计算。瓶贮年份酒贮存陈酿时间分为：3 年及 3 年的倍数。

3.3 原包装 original packaging

供贮存和销售用的瓶、坛、罐或其他形式的容器。

3.4 陈酿 aging

酒体经过长期贮存，逐渐陈化老熟，更加柔和醇厚，提升酒体感官质量。

4 技术要求

4.1 生产要求

4.1.1 原料和辅料

原料应符合相应的食品标准及相关规定。辅料应符合生产工艺要求。

4.1.2 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。应有足够的生产能力（如窖池数量等）相匹配。

4.1.3 生产工艺

根据不同类型白酒的生产特点，按照其规定的传统工艺要求，用酒曲经固态糖化、固态发酵、固态蒸馏后贮存、勾调而成，然后用瓶、罐、坛等最终销售容器进行灌装、封口，在成品库中单独封存。

4.2 感官要求

应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

| 项目 | 要求 |
|----|--------------------------|
| 色泽 | 无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质 |
| 香气 | 具有本品特有的香气、自然协调、幽雅舒适 |
| 滋味 | 丰满醇厚、绵柔甘冽、细腻圆润、余味持久、空杯留香 |
| 风格 | 具有陈年老酒典型风格 |

^a当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上逐渐恢复正常。

4.3 理化要求

按相应的产品标准规定执行。

4.4 食品安全要求

食品安全应符合相应的食品安全标准及规定。

酒体中是否含有甜蜜素、甜菊糖苷、纽甜、阿力甜、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖等甜味剂应符合 GB 2760 食品安全国家标准要求；邻苯二甲酸二（2-乙基己）酯（DEHP）、邻苯二甲酸二丁

酯（DBP）及邻苯二甲酸二异壬酯（DINP）含量应符合国市监食生[2019]214号政府文件的规定要求。

4.5 真实性要求

4.5.1 风味组分模型鉴定

选用气相色谱、气质联用仪等仪器测定产品风味组分指纹谱图，建立风味组分含量数据库，利用指纹谱图和组分含量对比，验证产品的真实性。

4.5.2 年份因子模型鉴定

利用产品风味组分含量等参数指标，筛选年份高关联度的标记物作为年份因子，验证产品的真实贮存年份。

4.6 溯源要求

生产企业应建立每一批次瓶贮年份酒溯源体系，包括其生产、贮存、上市、物流、销售场所等信息。

4.7 认定体系

经抽查及检验，当该批次瓶贮年份酒生产、感官、食品安全和真实性要求均符合本标准规定时，可认定该批次产品符合要求，准许其使用“原包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）”商标标识。

5 分析方法

5.1 感官、理化分析方法

5.1.1 感官分析，由认定机构组织相应的感官品评专家委员会，依照本标准和相应的产品执行。

5.1.2 理化分析，由认定机构委托具备资质的检验机构，按相应产品标准规定的分析方法执行。

5.2 食品安全指标分析方法

甜蜜素、甜菊糖苷、纽甜、阿力甜、阿斯巴甜、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖分别按 GB 5009.97、SN/T 3854、GB 5009.247、GB 5009.263、GB 5009.263、GB 5009.28、GB/T 5009.140、GB 22255 标准规定的方法执行；邻苯二甲酸酯类按 GB 5009.271 标准规定的方法执行。

5.3 真实性分析方法

风味组分分析参照 GB/T 10345 规定的气相色谱分析方法执行。

6 检验规则

6.1 批次

以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

6.2 抽样

当某批次产品上市销售前，在封存库中，将不同位置的该批产品随机抽取 6 个独立包装，分别进行感官、理化、安全等指标检验和真实性分析。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按相关产品标准对该批次产品进行检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目根据产品标准而定。

6.3.2 认定检验

6.3.2.1 分别做感官、理化、安全及真实性检验分析，并出具检验报告。

6.3.2.2 认定检验项目包括产品标准规定项目、8种甜味剂、3种邻苯二甲酸酯类塑化剂、真实性分析等。

6.4 判定

6.4.1 产品合格性判定规则按产品标准规定执行。

6.4.2 检验合格，且感官、理化、安全和真实性符合要求，可按“原包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）”销售。

7 包装和贮运

7.1 包装和运输按 GB/T 10346 执行，其中运输过程作为物流的一部分，应进行溯源信息登记管理。

7.2 应具备与生产能力相适应的瓶贮年份酒贮存专用库。

8 标签

8.1 标签内容

标签内容除应符合相应标准规定外，还应包括但不限于以下信息：原“包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）”标识、原酒酿造日期、生产（灌装）日期、产品备案编号等。

8.2 瓶贮年份酒标识

“原包装贮存陈酿白酒（瓶贮年份酒）”标识为依法注册的证明商标。