

团 体 标 准

T/CNFIA 145—2022

原包装陈酿年份白酒〔瓶(坛)贮年份酒〕

Original packaging aged baijiu (Bottled (potted) aged baijiu)

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 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》的规定起草。

本文件由中国食品工业协会白酒专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中轻检验认证有限公司、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。

本文件主要起草人：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、杨强、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、王晨慧。

原包装陈酿年份白酒〔瓶(坛)贮年份酒〕

1 范围

本文件规定了原包装陈酿年份白酒〔瓶(坛)贮年份酒〕产品的要求、分析方法、检验规则、包装和贮运及标签。

本文件适用于原包装陈酿年份白酒〔瓶(坛)贮年份酒〕的生产、检验、销售和审核。

2 规范性引用标准

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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/T 5009.140 饮料中乙酰磺胺酸钾的测定
- 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 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 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
- 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 27341 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- 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
- ISO 22000(所有部分) 食品安全管理体系
- ISO 9001(所有部分) 质量管理体系
- ISO 14001(所有部分) 环境管理体系
- 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(国市监食生〔2019〕214号)

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

原包装陈酿年份白酒 original packaging aged baijiu

瓶(坛)贮年份酒 bottled (potted) aged baijiu

以粮谷为原料,经传统固态或半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成,再灌装到最终销售所用的瓶(坛或其他容器)中,贮存一定年份(3年或3年以上)后,经包装上市销售的实际陈酿年份与生产经营者声

称年份一致的蒸馏酒。

3.2

年份 age

自产品灌装至最终销售所用容器开始计算的贮存陈酿时间。

注：每 12 个月为一年，以年为单位递增。

3.3

原包装 original packaging

供贮存和销售用的瓶(坛或其他容器)式容器。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原料和辅料要求

应符合相应的国家标准和有关规定。

4.1.2 生产企业要求

生产企业应具备良好的环境条件、匹配的生产能力(生产装备及窖池数量等)、完善的产品质量检测系统,应通过 ISO 22000、ISO 9001、ISO 14001 和 HACCP 危害分析与关键控制点体系中至少两套体系的认证。

4.1.3 生产工艺要求

根据不同香型白酒的生产特点,按照其规定的传统工艺要求进行糖化、发酵、蒸馏、贮存和勾调,然后用最终销售容器进行灌装、封口,在贮存库中单独封存。

4.1.4 生产过程要求

应符合 GB 8951 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

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 ^a
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,陈年老酒味明显
风格	具有年份酒典型风格
^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

应符合相应产品标准的有关规定。

4.4 食品安全要求

4.4.1 食品安全应符合 GB 2757 的规定。

4.4.2 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)含量要求见《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》。

4.5 真实性要求

4.5.1 风味组分模型鉴定

选用气相色谱、气相色谱质谱仪等仪器测定产品风味组分谱图,建立风味组分含量数据库,利用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(坛)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 认定体系要求

经抽查及检验,当该批次原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]生产、感官、食品安全和真实性要求均符合本文件规定时,可认定该批次产品符合要求,准许其使用“原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]”证明商标标识。

5 分析方法

5.1 感官要求

由认定机构组织相应的感官品评专家委员会,依照本文件和相应的产品执行。

5.2 理化要求

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。

5.3 食品安全要求

5.3.1 甜蜜素、甜菊糖苷、纽甜、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖分别按 GB 5009.97、SN/T 3854、GB 5009.247、GB 5009.28、GB/T 5009.140、GB 22255 执行,阿斯巴甜和阿力甜按 GB 5009.263 执行,阿斯巴甜和阿力甜按 GB 5009.263 执行。

5.3.2 邻苯二甲酸二(2-乙基己)酯(DEHP)、邻苯二甲酸二丁酯(DBP)、邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)按 GB 5009.271 执行。

5.4 真实性要求

风味物质分析参照 GB/T 10345 等规定的分析方法执行。

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应产品标准对该批次产品进行检验。

6.3.1.2 出厂检验项目根据产品标准确定。

6.3.2 认定检验

6.3.2.1 分别做感官、理化、安全、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、真实性鉴定等。

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(坛)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原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]贮存专用库。

8 标签

8.1 标签内容

原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]产品标签内容除应符合相应产品标准规定外,还应包括但不限于以下信息:原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]标识、生产(灌装)日期、产品备案编号等。

8.2 原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]标识

原包装陈酿年份白酒[瓶(坛)贮年份酒]证明商标标识见图 1。



图 1 原包装陈酿年份白酒〔瓶(坛)贮年份酒〕证明商标标识

全国团体标准信息平台

参 考 文 献

- [1] GB/T 10345 白酒分析方法
-