

《绵甜型白酒生产技术指南》团体标准

编制说明

一、任务来源及起草单位

(一) 任务来源

由安徽文王酿酒股份有限公司向中国食品工业协会提出申请，由中国食品工业协会批准安徽文王酿酒股份有限公司作为主要牵头单位起草编制《绵甜型白酒生产技术指南》的团体标准。

(二) 起草单位及起草人

起草单位：安徽文王酿酒股份有限公司等。

主要起草人：略。

二、标准制定的目的和意义

目的：以香型划分的白酒类型，越来越难以满足消费需求，白酒行业迫切需要突破原“香型”的界限，发展以“味”为主的适应市场需求的新型白酒。绵甜型白酒生产标准化程度较低，无系统的成型的生产技术指南，从而导致其生产控制力弱、质量参差不齐，产品质量无法保证，在一定程度上影响了绵甜型白酒品牌打造和整体竞争力的提升，制约了绵甜型白酒产业的快速发展。本公司根据绵甜型白酒生产工艺、调味酒资源和勾调工艺设计总结的“绵甜型”风格白酒的生产新技术，开发的产品具有口感“绵甜”的典型特征。为了稳定生产并不断改进这一创新风格的白酒类型，特申请制定中国食品工业协会团体标准以供行业交流研究及应用改进。

意义：随着人们生活水平的提高及消费趋向多元化的发展需求，白酒产品将从先前的单一追求香气发展到香气、口味并重。通过工艺挖掘与创新，开发出适应市场发展的新产品，是业内的重要任务之一。安徽文王酿酒股份有限公司在传统酿造工艺的基础上，经过酿酒师的精心酿造，开发出绵甜型白酒，实现了白酒香气、口味并重，且符合消费需求的目标。

近年来，公司不断通过自主研究以及联合研究的方式开展对绵甜型白酒的研究，主要针对指导白酒制曲、酿造、储存、酒体设计等关键技术环节，成效显著通过对绵甜型白酒的酿造工艺的确证，找到工艺控制点。强化产品的绵甜风格特征，提高产品质量使酿造的原酒酒体绵甜型风格更加突出。通过产品质量的提升增强了公司的市场竞争力，社会效益和经济效益明显。

三、编制过程

安徽文王酿酒股份有限公司联合各参与起草单位开展了绵甜型白酒生产技术的研究，并于 2023 年 4 月，安徽文王酿酒股份有限公司为牵头单位联合向中国食品工业协会申请团体标准《绵甜型白酒生产技术指南》立项。

2023 年 5 月 11 日，中国食品工业协会官网发布《绵甜型白酒生产技术指南》团体标准立项征求意见通知，公示期间未收到不同意见。立项公示结束后，中国食品工业协会标准化工作委员会下达团体标准立项通知。由安徽文王酿酒股份有限公司牵头成立标准起草小组，并在前期研究工作的基础上，根据实际情况确定了工作计划和技术路

线。具体起草分工和起草过程如下：

（一）标准起草分工

安徽文王酿酒股份有限公司负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集。

安徽文王酿酒股份有限公司牵头组织标准起草、撰写、修订。

（二）标准起草过程

1) 资料收集、现状调研

标准起草小组广泛收集国内外相关标准和文献，系统查阅资料收集绵甜型白酒生产相关资料，包括相关国家标准、行业标准以及相关的研究论文。

2) 标准草案编制

2023年5月，标准起草组通过对绵甜型白酒生产相关信息收集和动态调研，总结绵甜型白酒实际生产经验，拟定标准的范围、章节要点等，形成本标准工作组讨论稿；

3) 形成征求意见稿

在讨论稿完成后，标准编制小组先后征求了相关专家的意见，完善标准修订内容，形成标准征求意见稿及编制说明。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

1、科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴检测结果实际，具有可操作性和实用性。

2、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，积极参照和采用国

家有关标准，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。

3、遵循《中华人民共和国食品安全法》和《团体标准管理规定》，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》标准规定的规则编写。

(二) 标准依据

团体标准《绵甜型白酒生产技术指南》在参考 GB/T 10781.1《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》、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 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等国家标准的基础上制定。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 主要条款

本文件规定了绵甜型白酒的基本要求、技术要求和质量管理。

本文件适用于绵甜型白酒的生产。

(二) 主要的技术指标、参数

1) 术语和定义

绵甜型白酒：以优质粮谷为原料，使用以小麦、大麦、豌豆制成的中高温曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有香气幽雅、口味绵甜、爽净风格特点的白酒。

绵甜型大曲：以黄金曲、强化曲、红心曲、按照一定比例混合制成的绵甜型白酒专用大曲。

绵甜型原酒：以优质粮谷为原料，使用以小麦、大麦、豌豆制成

的中高温曲为糖化发酵剂，经绵甜型酿酒工艺固态发酵、蒸馏而得到的未经勾兑的绵甜型白酒。

2) 基本要求

本章节主要从厂房设计、窖池、原辅料及配比、贮存、消防安全 5 个方面对绵甜型白酒生产提出基本要求。

3) 技术要求

根据行业调研情况和实际生产情况，本节共分为 6 个部分，包含整个操作过程，具体分为生产工艺流程图、制曲、酿造、陈酿、勾调、灌装包装，其中酿造过程又分为出窖、配料、蒸酒、蒸粮、出甑、打量水、摊晾、下曲、入池发酵。

4) 质量管理

从组织架构、质量目标、质量培训、质量体系、质量检验、质量监督等方面指导企业对绵甜型白酒生产过程进行质量管理。

(三) 试验验证的论述

本文件是在参考白酒行业相关标准，结合对各绵甜型白酒生产企业的实际生产操作、实地现场调研、样品及数据收集、生产经验总结的基础上修订完成的。起草单位通过对安徽省及周边绵甜型白酒生产企业进行调研统计、取样分析，证明了本标准中规定的基本要求、技术要求、质量管理等内容的合理性和可行性。

六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同

类标准水平的对比情况

无。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准的建议及其理由

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。该标准技术内容符合国家有关法律法规和标准要求，具有科学性、适用性和可操作性，能为绵甜型白酒产品生产过程提供有效的技术指导，对提高绵甜型白酒的品质起积极作用。建议本标准自发布之日起开始实施。

十、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

组织相关人员进行培训和宣导，制定实施计划，2023年在全省范围内执行。

十一、其它应予说明的事项

暂无。