

ICS 67.160.10

CCS X 61

团 体 标 准

T/CNFIA XXX—2024

坛贮老酒（浓香型白酒）

Tanzhu laobaijiu (nongxiangxing baijiu)

（征求意见稿）

2024-XX-XX发布

2024-XX-XX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》给出的规则起草。

本文件由中国食品工业协会白酒专业委员会、舍得酒业股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

坛贮老酒（浓香型白酒）

1 范围

本文件描述了坛贮老酒（浓香型白酒）的术语和定义，规定了要求、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于坛贮老酒（浓香型白酒）的生产、检验和销售。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
- T/SPAQ 0016S 坛贮老酒生产与追溯要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

坛贮老酒（浓香型白酒） tanzhu laobaijiu (nongxiangxing baijiu)

以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵，固态蒸馏，量质摘得的基酒，在陶坛、不锈钢坛（罐）等容器中陈酿5年以上（其中陶坛陈酿不少于1年），经勾兑调味（勾调）、灌装包装而成的白酒。

4 要求

4.1 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2套体系的认证。

4.2 生产过程质量控制要求

4.2.1 原料

以粮谷和水为原料，应符合相应的标准和要求。

4.2.2 浓香大曲

以小麦等为原料，经润料、粉碎、拌料，压制成曲坯，进入曲房中培菌管理，质量符合相应标准和要求。

4.2.3 泥窖固态发酵

糟醅经蒸馏取酒、添加量水、降温拌曲后进入泥制窖池中，自然糖化发酵60d以上，符合出池糟醅标准要求。

4.2.4 续糟配料

根据不同气温、季节、母糟发酵状况，不同数量母糟中添加规定数量的粮粉、熟糠、量水及曲粉，符合入池糟醅标准要求。

4.2.5 混蒸混烧

续糟与粮粉、熟糠拌合均匀后的糟醅，通过装甑操作，糟醅在甑桶中蒸汽加热固态蒸馏，边蒸酒边蒸粮，符合粮食糊化标准要求。

4.2.6 量质摘酒

糟醅在甑桶中固态蒸馏，调节蒸汽压力在(0.2~0.35)MPa,以控制流酒速度，品尝基酒口感，掐头去尾，分段摘取符合相应等级酒标准的基酒。

4.2.7 基酒陈酿

基酒在陶坛中陈酿1年以上，按口味质量组合后，在陶坛、不锈钢坛（罐）等贮存容器中继续陈酿、自然老熟，基酒原度储存时间不少于5年。

4.2.8 勾兑调味（勾调）

选择符合酒龄要求的基酒，结合香气、口味多样性，按照产品质量要求设计，确定勾兑调味（勾调）方案，并进行量产。

4.3 生产过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4.4 产品质量要求

4.4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	特级	优级
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质 ^a	
香气	具有幽雅舒适的复合陈香、自然谐调	具有舒适的复合陈香、自然谐调
滋味	丰满醇厚、绵柔甘冽、细腻圆润、陈味愉悦	绵柔甘冽、细腻圆润、陈味愉悦
风格	具有坛贮老酒典型的风格	具有坛贮老酒突出的风格
当酒的温度低于10℃时，允许出现失光或白色絮状沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

4.4.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		特级		优级	
酒精度/(%vol)		45 ^a ~70	35~45	45 ^a ~70	35~45
固形物/(g/L)		≤ 0.40	0.70	0.40	0.70
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥ 1.50	1.00	1.00	0.80
总酸/(g/L)	产品自生产日期≤一年的执行的指标	≥ 0.80	0.70	0.70	0.60
总酯/(g/L)		≥ 2.00	1.50	1.60	1.10
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥ 36.0	26.0	30.0	20.0
^a 含45%vol					

4.5 食品安全要求

应符合GB 2757等国家标准和法规的要求。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.7 追溯要求

4.7.1 企业应建立坛贮老酒追溯系统，应用区块链等技术，真实记录、保存坛贮老酒的质量追溯信息，应符合T/SPAQ 0016S的要求。

4.7.2 坛贮老酒追溯系统应包括原辅料、包装材料、制曲生产、基酒酿造、基酒陈酿、勾兑调味（勾调）、灌装包装、储运、销售和消费等环节。

5 检验方法

5.1 感官检验

按GB/T 10345执行。

5.2 理化检验

5.2.1 酒精度

应按GB 5009.225执行。

5.2.2 总酸

应按GB 12456执行。

5.2.3 固形物、己酸乙酯、酸酯总量和己酸

应按GB/T 10345执行。

5.3 净含量检验

应按JJF1070执行。

6 检验规则

应按GB/T 10346执行。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

7.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 2757的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.1.2 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”、“浓香型白酒”。

7.1.3 预包装产品可标识基酒酒龄 \geq X年。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

7.3 运输、贮存

运输时应清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋、防止冰冻，装卸时应轻拿轻放；成品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的环境中；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混贮混运。

7.4 酒精度实测值与标签标示值允许差应为 $\pm 1.0\%vol$ （20℃）