

# 《年份二锅头》团体标准 编制说明

## 征求意见稿

### 一、任务来源及起草单位

#### 1. 任务来源

由北京红星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北京红星股份有限公司联合中国食品发酵工业研究院有限公司共同起草编制《年份二锅头》团体标准。

#### 2. 起草单位及起草人

起草单位：北京红星股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司。

主要起草人：杜艳红、孟镇、聂建光、谭昊、卢虹宇。

#### 3. 起草分工

北京红星股份有限公司负责标准的组织、起草、撰写、修改及产品的普查检验和数据统计分析。

中国食品发酵工业研究院有限公司负责标准制定框架、相关资料和文件的收集，标准文本的优化、校准。

### 二、标准制定的目的和意义

中国白酒品类繁多，二锅头酒作为清香型白酒的重要分支，是中国白酒中唯一以工艺名称命名的品类，更是北京特色的典型代表，在市场中占据重要地位。以红星为代表的二锅头企业产品的市场综合占有率及产销量在白酒行业中占相当比例。近年来，随着我国城镇居民收入持续增长，消费市场呈现个性化、多元化及高品质需求，追求好老酒、好产品以及更高品质和更好消费体验成为新的消费潮流。

然而，现行国标、行标、地标、团标等对于全部使用长期贮存基酒勾调而成的老酒产品缺乏相应定义及要求，无法彰显年份二锅头的独特工艺、产品特点和质量要求。制定《年份二锅头》团体标准能够规范和促进年份二锅头产品健康、科学、可持续发展，科学表达年份二锅头产品特性，让年份二锅头的生产和流通有章可循、有标可依，满足市场消费升级需求。同时，保护消费者切身利益，助力二锅头白酒产业持续、健康、稳定发展，更好地推动年份二锅头的品质表达。

### 三、编制过程

2024年7月，起草工作组研讨《年份二锅头》团体标准制定工作方案，针对标准主要内容形成一致意见，明确了团体标准的制定目标与方案。

2024年8月，提出团体标准立项申请，并由中国食品工业协会公开征求立项意见。

2024年9月，起草组根据标准制定框架和主要工作内容，搜集国内外关于年份酒等相关产品文献资料和相关的企业标准、行业标准、国家标准，对年份二锅头样品进行理化与感官普查。对标准中的术语定义、感官要求、理化指标以及分析方法等内容进行讨论协调，形成标准征求意见稿。

### 四、标准制订的基本原则和依据

#### 1、标准编制原则

- ① 确保食品安全；
- ② 借鉴国际相关行业先进和成熟经验；
- ③ 标准具有科学性、先进性和可操作性；
- ④ 要结合国情和产品特点；
- ⑤ 与相关标准法规协调一致；
- ⑥ 促进行业健康发展与技术进步。

#### 2、标准依据

标准按照 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》的要求进行编制，具体技术内容参照 GB/T 10781.2-2021《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》、GB/T 15109—2021《白酒工业术语》、GB 2757-2012《食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 10345-2022《白酒分析方法》、GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》等标准及检测方法，并结合产品实际制定。

### 五、标准主要条款及其确定原则和说明

#### 1. 适用范围

标准规定了年份二锅头的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，描述了实验方法，给出了产品分类。

适用于年份二锅头的生产、检验和销售。

#### 2. 术语和定义

参考 GB/T 10781.2-2021 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》中清香型白酒定义的基础上，根据年份二锅头的工艺、产品特点，明确了年份二锅头的术语和定义：以粮谷为原料，采用大曲等为糖化发酵剂，经地缸和窖池固态发酵，固态蒸馏、掐头去尾取中段、量质摘酒、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的清香型白酒。同时，在 GB/T 15109—2021 《白酒工业术语》的基础上，依据年份二锅头特点，给出基酒的定义：经发酵、蒸馏以及陈酿环节之后得到的未经勾调的酒。此外，明确了年份二锅头产品酒龄的定义。酒龄是基酒陈酿的时间，以年为单位，以整数进行表示。

### 3. 要求

#### (1) 生产过程要求

生产过程控制是质量管理的核心，为进一步提升产品质量整体水平，同时面向消费端，传达年份二锅头工艺属性特征，标准中给出了基酒与贮存的要求。基酒要求在陶坛等容器中贮存三年以上，勾调后应在陶坛中贮存六个月以上再进行灌装、包装。产品生产过程中所用的十年以上的基酒占基酒的总量应不低于 70%(体积分数)。

#### (2) 感官要求

感官品评技术对于指导企业生产、控制产品质量、评鉴品质优劣、新品开发研究、推动行业发展具有重要意义。参考 GB/T33404《白酒感官品评导则》中界定的颜色、香气、口感、及风格的描述进行界定，综合年份二锅头感官共性与特性。按照感觉器官的感知顺序，形成了使消费者通俗易懂，更易感知的具体香气描述词。例如：陈香、粮香、焙烤香、花香、果香等，这些感官描述术语能够充分反映年份二锅头的共性特点，而且在字面意思上更便于监督检验机构、消费者正确品评与鉴赏产品，感知其独特风味，反映产品真实特性。同时，参考 GB/T 10781.2 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》标准，针对产品外观“无杂质”特性进行补充，“当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常”。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 <sup>a</sup>
香气	清香纯正，具有陈香、粮香、焙烤香、花香、果香等多种香气形成的幽雅、舒适、和谐的自然复合香气，空杯留香持久
口味口感	醇厚绵甜，丰满细腻，回味绵延，甘润悠长

风格	具有本品的独特风格
*当酒的温度低于 10℃ 时，允许失光或出现白色絮状物；10℃ 以上时应逐渐恢复正常。	

## (2) 理化要求

### ①酒精度、固形物

GB/T 10781.2 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》中要求酒精度在 21% vol~69% vol，固形物 $\leq 0.50$  g/L，根据年份二锅头产品特性，酒精度要求 52.0 % vol~65.0 % vol，固形物要求与 GB/T 10781.2 保持一致。

### ②总酸、总酯

GB/T 10781.2 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》中规定的特级产品自生产日期 $\leq$ 一年时，“总酸 $\geq 0.50$  g/L，总酯 $\geq 1.10$  g/L”，依据样品普查结果（见图 1），年份二锅头总酸在 1.17 g/L~1.78 g/L，总酯在 2.01 g/L~2.83 g/L。因此，依据年份二锅头产品特性，自生产日期 $\leq$ 一年，总酸要求 $\geq 0.60$  g/L；总酯 $\geq 1.60$  g/L，优于 GB/T 10781.2 对应指标要求。



图 1 样品中总酸、总酯分布图

### ③ 乙酸乙酯

乙酸乙酯是清香型白酒的主要香气成份，也是年份二锅头的主要香气成份，其含量对产品的品质有着较大影响。GB/T 10781.2 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》中规定的特级产品自生产日期 $\leq$ 一年时，“乙酸乙酯 $\geq 0.65$  g/L”，依据样品普查结果（见图 2），乙酸乙酯最大值为 1.59 g/L，最小值为 1.13 g/L。因此，依据年份二锅头产品特性，自生产日期 $\leq$ 一年，乙酸乙酯要求 $\geq 0.70$  g/L，优于 GB/T 10781.2 对应指标要求。

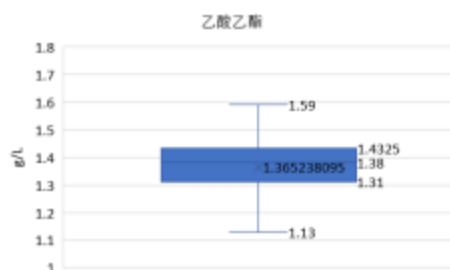


图 2 样品中乙酸乙酯分布图

#### ④ 酸酯总量

根据行业调研和样品分析情况，在自然条件下，白酒在贮存过程中发生着物理变化和化学变化，是一个动态平衡的过程。为客观、科学的体现白酒中酸酯平衡和酸类、酯类物质总量表征问题以及体现酸酯转化的客观现象，遵循产品的酸酯变化规律，为保证产品质量水平，白酒质量要求系列标准中，第 1 部分：浓香型白酒、第 4 部分：酱香型白酒、第 5 部分：豉香型白酒（待发布）等标准均对自生产日期 1 年后的产品按酸酯总量进行检测和判定。因此，为了体现年份二锅头产品中酸酯平衡，为保证标准体系间的一致性和协调性，本次标准制定中考虑对自生产日期 1 年后的产品按酸酯总量进行要求。GB/T 10781.2 《白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒》中规定的特级产品总酸+总酯指标折算、含量换算后，酸酯总量 $\geq 20.1$  mmol/L。依据样品普查结果（见图 3），年份二锅头酸酯总量在 43.4 mmol/L~61.7 mmol/L。因此，依据年份二锅头产品特性，自生产日期大于一年，酸酯总量要求 $\geq 30.0$ mmol/L，优于 GB/T 10781.2 对应指标要求。此外，其与出厂一年内总酸+总酯指标折算、含量换算：28.2 mmol/L，相比较，提升了指标要求。

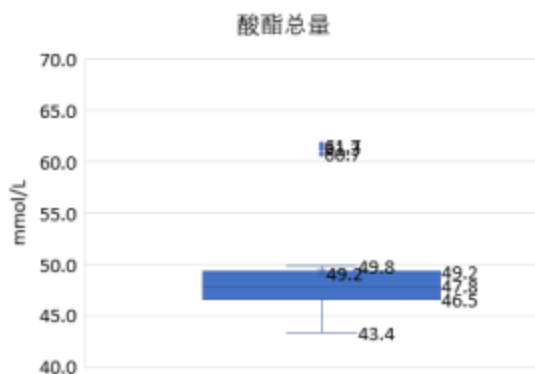


图 3 样品中酸酯总量分布图

## 4. 检验方法

感官、固形物、总酯、乙酸乙酯、酸酯总量要求按 GB/T 10345《白酒分析方法》的规定执行；酒精度按 GB 5009.225《食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定》的规定执行；总酸按 GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》的规定执行，以乙酸计，以 g/L 表示。生产过程要求通过检查生产记录文件的方式进行。

#### **5. 检验规则、标志、包装、运输与贮存**

产品出厂前，应由生产厂的检验部门检查生产记录文件，当生产记录文件符合生产过程条件时，按本文件的规定逐批检验。检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》的规定执行。此外，针对产品的标志，产品质量等级应标表示为特级。预包装产品应标示十年以上基酒的酒龄和比例。

#### **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，由中国食品工业协会等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。