

ICS:
CCS:X61

DB1302

唐山市地方标准

地理标志产品 贯头山酒生产技术规范
(征求意见稿)

发布

实施

唐山市市场监督管理局 发布

前言

本文件按照 GB/T1.1-2020《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由迁安市市场监督管理局提出。

本文件起草单位：迁安市贯头山酒业有限公司、河北唐安酿酒有限公司、迁安市市场监督管理局。

本标准主要起草人：王艳秋、朱言征、付琪瑛。

地理标志产品 贯头山酒生产技术规范

1 范围

本文件规定了地理标志产品贯头山酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于列入国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的贯头山酒系列白酒。

2 规范性引用文件

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 1351 小麦
GB 1353 玉米
GB 1354 大米
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8231 高粱
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/T 15109 白酒工业术语
GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 191 包装储运图示标志
国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 贯头山酒(多粮浓香型白酒)

以地下古泉水系及优质高粱、糯米、大米、小麦、玉米为主要原料,稻壳为辅料,以中高温大曲为糖化发酵剂,并在大五里乡的特定地域地理标志产品保护范围内,利用繁衍富集的自然酿酒微生物按贯

头山酒传统泥窖固态法自然酿造发酵复合工艺生产的白酒。

3.2 固态泥池

采用迁安当地优质黄泥筑建，用于贯头山酒酿造，连续使用至今的传统小窖池。窖泥色泽乌黑，香气馥郁，有益微生物菌群丰富。

3.3 发酵周期

在贯头山酒酿造过程中，从粮糟入窖发酵到开窖起出酒糟所经历的时间，以天为单位。

3.4 桑编老酒海

用迁安产优质桑条编制、动物血浆和迁安桑皮纸裱糊、鸡蛋清和新花生油等有机食材涂抹表面、历经三个月而成的装酒容器。

3.5 酒龄

基础酒、调味酒在储存容器中陈酿、老熟的时间，以年为单位。

3.6 跑窖循环

将一窖内已经发酵完成的酒醅取出，经过加原辅料、蒸馏取酒、摊晾下曲后进入另一窖池中发酵的循环方式。

3.7 基础酒

以河北、内蒙古高粱及河北小麦、糯米、大米、玉米为酿造原料、以优质中高温大曲为糖化发酵剂、贯头山泥池小窖为发酵容器，采用独特的生产工艺、续渣配料、固态发酵、混蒸混烧、蒸馏而成。

3.8 调味酒

采用特殊生产工艺酿造的具有典型风格和鲜明个性、经陶坛长期地下窖藏陈酿老熟，勾调时用于丰富和完善酒体的香和味的酒。

3.9 地下陶罐窖藏

以陶罐为储酒容器，将基础酒、调味酒存放于地下酒窖长期陈酿、老熟的工序。

3.10 勾调

把不同特点的贯头山酒（多粮浓香型白酒）传统固态法酿造工艺生产的原酒，依照贯头山酒的质量标准、选用不同风味特点的基础酒进行组合、调味的工序。

4 地理标志产品保护范围

贯头山酒（多粮浓香型白酒）地理标志产品保护范围限于国家知识产权局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的范围内，见附件 A

5 产品分类

贯头山酒成品酒按产品的酒精度分为：高度酒（41%vol ~ 70%vol）；低度酒（38%vol ~ 40%vol）

6 基本要求、原料要求及酿造环境要求

6.1 基本要求

应符合 GB 8951、GB/T 23544 和国家有关规定。

6.2 原料要求

6.2.1 水

符合 GB 5749 的规定，取自贯头山附近的地下古泉水。

6.2.2 高粱

符合 GB/T 8231 的规定。主要采用产自河北、内蒙古的高粱。

6.2.3 糯米

符合 GB 1354 的规定。主要产自河北地区。

6.2.4 大米

符合 GB 1354 的规定。主要产自河北地区。

6.2.5 小麦

符合 GB 1351 的规定。主要产自河北地区。

6.2.6 玉米

符合 GB 1353 的规定。主要产自河北地区。

6.3 酿造环境

6.3.1 地理

该区域位于河北省东北部，燕山南麓，滦河岸边。地处东经 118 度 26 分至 118 度 55 分，北纬 39 度 51 分至 40 度 15 分之间。

6.3.2 气候

属暖温带、半湿润季风性气候，采用当地的黄粘土，土壤中有机物质丰富，用水湿润后具有可塑性，地下水资源为天然古井水，森林覆盖率达 70% 以上，是高密度负氧离子聚集的天然氧吧，加之几百年来酿酒业的沉淀，形成了适宜酿酒的微生物繁殖的生态体系。所处这种绿色生态环境是保证贯头山酒品质的重要自然基础。

7 传统固态法酿造工艺

7.1 流程图

贯头山酒（多粮浓香型白酒）传统固态法主要酿造工艺流程，应符合图 1 的要求

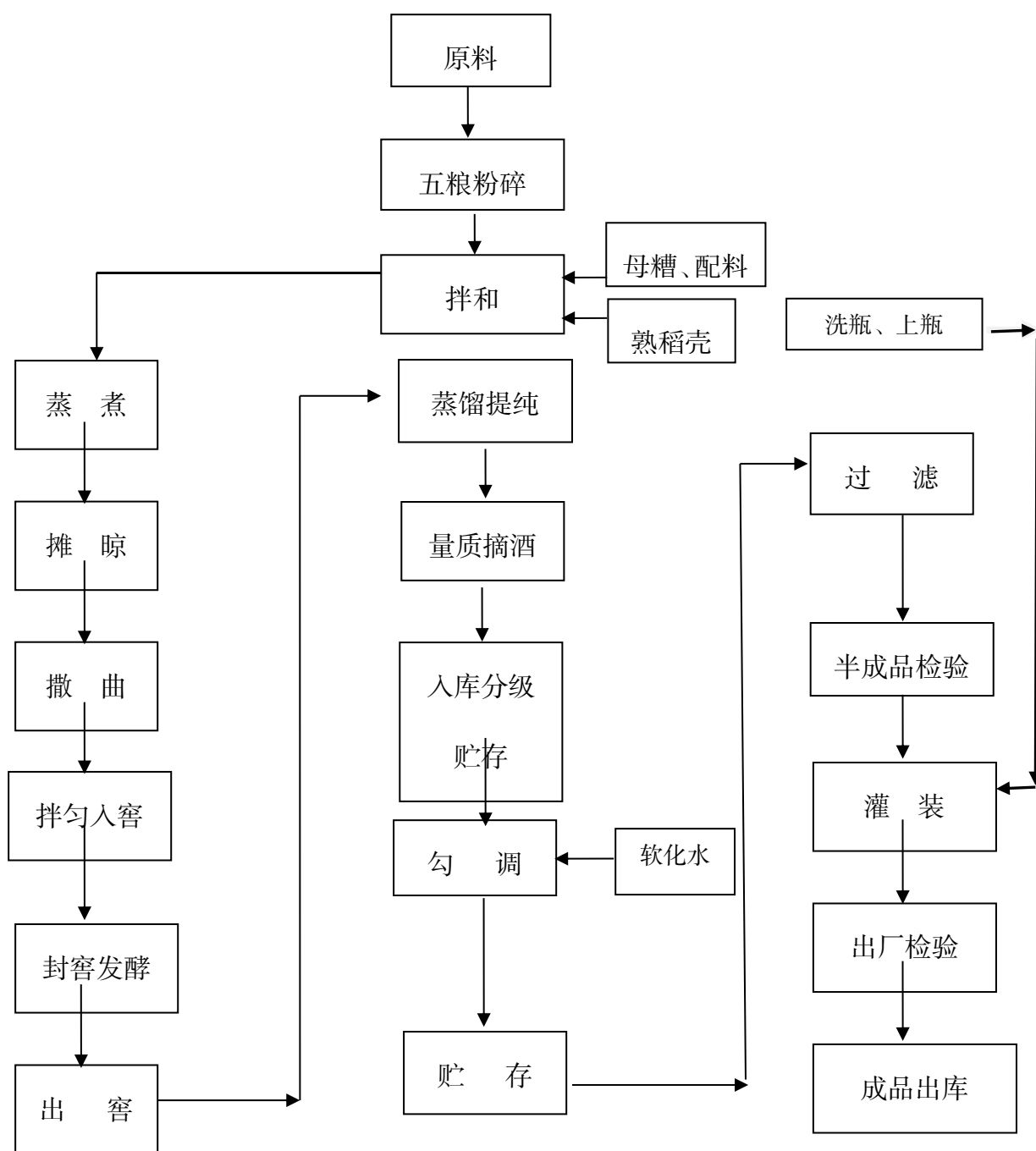


图1 贯头山酒（多粮浓香型白酒）传统固态法主要酿造工艺流程图

7.2 生产工艺要求

7.2.1 原料：采用本标准 6.2 条的原料粮食，按一定比例配成。

7.2.2 五粮粉碎：4 瓣、8 瓣。

7.2.3 拌和：应符合下列要求：

- a) 将五粮粉碎后原料与母糟、稻壳按一定比例拌合均匀。
- b) 母糟的理化要求应符合表 1 的规定。

表 1 母糟理化要求

项 目	技术指标
酸度/ (mmol/10g)	2.0-5.0
水份/ (%)	56-68
淀粉/ (%)	7-10

7.2.4 配料应符合以下要求。

c) 单池投粮 700 公斤。其中高粱占 60%、糯米占 15%、大米占 10%、小麦占 10%、玉米占 5%。大曲占总投粮的 25%。稻壳 夏季为投粮的 20%— 22%；冬季为投粮的 22%-25%，充分拌匀，装袋备用。

d) 稻壳质量要求：

表 2 稻壳质量要求

项目	感官指标				理化指标	
	色泽	颗粒形状	霉坏或杂质情况	骨力	水份/ (%)	夹杂物/ (%)
稻壳	黄色	2-4 瓣开	金黄色、清洁、干燥、无霉变和异杂味	好	≤14	≤0.5

e) 熟稻壳：所用稻壳经过 120 分钟-180 分钟清蒸处理，直至除净生糠等气味，并冷却至常温才能使用。

7.2.5 蒸煮：蒸粮时间即从装甑、蒸馏到出甑全过程不能低于 70 分钟。要求熟而不粘，柔而不腻。

7.2.6 摊晾：摊晾打量水，水温要求 85℃以上，采用梯梯水的原则，即下层水偏低、中层略高、上层偏高的方法。水份控制在（ 53%-60% ），摊晾时，薄厚均匀，进行通风降温。

7.2.7 撒曲：撒曲温度比入窖温度高出（ 2℃-5℃ ），加入大曲粉，翻拌均匀，入池发酵。入窖底层温度控制在（ 19℃-31℃ ），中层温度控制在（ 20℃-31℃ ），上层温度控制在（ 19℃-30℃ ）。

7.2.8 拌匀入窖：入窖底层温度控制在（ 19℃-31℃ ），中层温度控制在（ 20℃-31℃ ），上层温度控制在（ 19℃-30℃ ）。装窖扒平踩实，撒上薄薄一层辅料后准备封窖。入窖后，化验员要检查并记录入窖后前 10 天的对时升温情况。

表 3 入窖糟醅理化指标要求

项 目	技术指标
酸度/ (mmol/10g)	0.9-3.0
水份/ (%)	50-60
淀粉/ (%)	16-19

7.2.9 封窖发酵：装窖扒平踩实，撒上薄薄一层辅料后准备封窖。封窖窖泥必须用 85℃以上水和黄水拌合，不要太干，也不能太稀，泥壁厚 9 公分，窖池四周不能出现缝隙，在整个发酵期中不断清窖维持

封窖泥的湿润密封状态，防止漏气和封窖泥表面生长杂菌，发酵周期不低于 60 天。

7.2.10 出窖：发酵期满后开窖刮除封窖糟层。起出后，将符合表 1 要求的母糟投入下一轮配料生产。起糟时应分层起糟、滴窖勤舀。

7.2.11 蒸馏提纯、量质摘酒：严格按照缓气蒸馏、分级摘酒的原则：基酒分为特级酒、优级酒。流完的酒单独存放，单独入库。在摘酒过程中坚持量质、分等级摘酒的原则，做到平头追尾慢摆花、缓气搭甑、缓气流酒，确保基础酒质量的稳定性。

7.2.12 入库分级贮存：原酒分级入库，盛入酒海、陶坛等专用容器，密封贮存 3 年以上，库房应冬暖夏凉、透气通风，并且符合消防要求。

7.2.13 把不同特点的贯头山酒（多粮浓香型白酒）传统固态法酿造工艺生产的原酒，依照贯头山酒的质量标准、选用不同风味特点的基础酒进行组合、调味的工序。

8 成品酒质量要求

8.1 感官要求见表 1、表 2

表 1 高度酒感官要求

项目	特级	优级
色泽	微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质
香气	窖香浓郁，香气幽雅，陈香突出，具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气。	窖香、陈香、糟香协调幽雅，具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气。
口味	醇厚浓郁，圆润协调，回味悠长	醇厚绵甜，圆润细腻，尾净香长
风格	具有本品突出的舒适绵柔风格	具有本品显著的舒适绵柔风格
注：当酒温低于 10℃以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常		

表 2 低度酒感官要求

项目	特级	优级
色泽	微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质
香气	窖香浓郁，陈香幽雅，具有浓郁的己酸乙酯为主体的复合香气。	窖香幽雅，陈香舒适，具有己酸乙酯为主体的复合香气。
口味	醇厚绵甜，圆润丰满，尾净香长	绵甜柔和，圆润细腻，余味爽净
风格	具有本品突出的舒适绵柔风格	具有本品显著的舒适绵柔风格
注：当酒温低于 10℃以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常		

8.2 理化指标

理化指标见表 3、表 4

表 3 高度酒理化指标

项目	特级	优级
总酸（以乙酸计）（g/L）≥	0.6	0.5
总酯（以乙酸乙酯计）（g/L）≥	2.2	2.0
己酸乙酯/（g/L）	1.5 ~ 3.0	1.2 ~ 2.8
固形物（g/L）≤	0.8	
注：标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol（20℃）		

表 4 低度酒理化指标

项目	特级	优级
总酸（以乙酸计）（g/L）≥	0.5	0.4
总酯（以乙酸乙酯计）（g/L）≥	1.6	1.5
己酸乙酯/（g/L）	0.9~2.5	0.7~2.2
固形物（g/L）≤	0.8	
注：标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol（20℃）		

8.3 食品安全要求

应符合 GB 2757 的规定

8.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

8.5 生产规范

应符合 GB/T23544 规定

9 分析方法

9.1 感官要求、理化要求的检验按 GB /T 10345、GB /T 5009.48 、GB 5009.225 执行。

9.2 食品安全要求指标的检验

甲醇按 GB 5009.226 的执行

其余指标按 GB /T 5009.48 的规定执行。

9.3 净含量的检验

按 JJF 1070 的规定执行。

10 检验规则

按 GB /T 10346 的规定执行。

11 标志、包装、运输、贮存

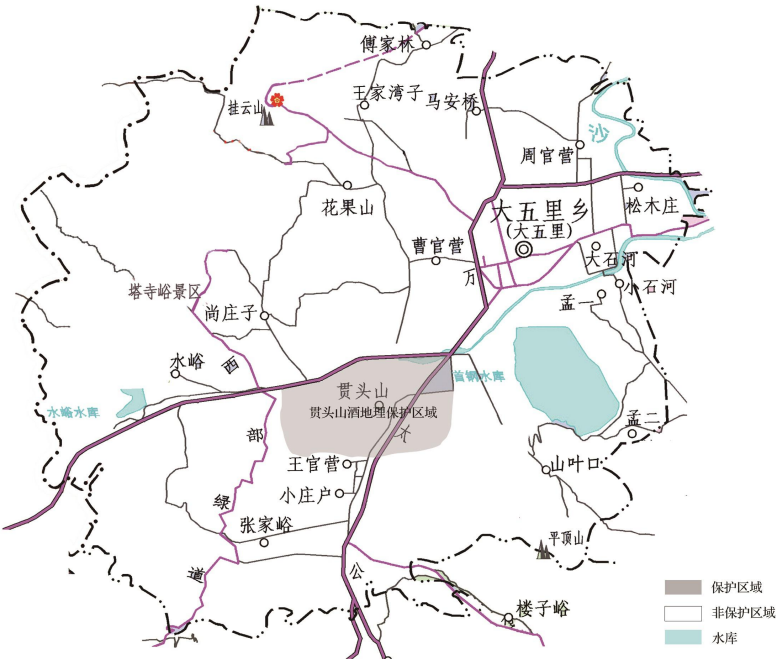
11.1 标志标签：按 GB 7718 的规定执行，并符合国家相关法律法规的要求。

11.2 包装储运图示标志：按 GB/T191 的规定执行。

11.3 包装、运输、贮存按 GB/T10346 的规定执行。

附录A
(规范性附录)
贯头山酒地理标志产品保护范围区域图

A.1贯头山酒地理标志产品保护范围
见图A.1



图A.1 贯头山酒地理标志产品保护范围图