

唐山市地方标准

DB1302/T 551—2022

地理标志产品 贯头山酒生产技术规范

地方标准信息服务平台

2022-08-15 发布

2022-08-25 实施

唐山市市场监督管理局 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。

本文件根据《地理标志产品保护规定》和 GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

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。

本文件主要起草人：王艳秋、杜印恒、杨光、朱言征、付琪瑛、陈文生、蔡晓静、刘艳双。

地方标准信息服务平台

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、原料和生产环境要求、传统固态法酿造工艺、成品酒质量要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于国家知识产权局根据《地理标志保护产品规定》批准保护的贯头山酒。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

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 5749 生活饮用水卫生标准

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 10345-2007 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 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产企业卫生规范

GB/T 15109 白酒工业术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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、GB/T 10781.1中界定的及下列术语和定义适用于本文件

3.1

贯头山酒

以地下古泉水及优质高粱、糯米、大米、小麦、玉米为主要原料，稻壳为辅料，以浓香中高温大曲为糖化发酵剂，在迁安市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

物按本文件规定的传统泥窖固态法自然酿造发酵工艺生产的多粮浓香型白酒。

3.2

固态泥池

采用迁安当地优质黄粘土建筑，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

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，鸡蛋清和植物油等有机食材涂抹表面，历经三个月制成的储酒容器。

3.4

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生产工艺。

3.5

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，以浓香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、蒸馏制得的原酒。

4 地理标志产品保护范围

贯头山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，见附录A。

5 产品分类

按产品酒精度分为：高度酒（41%vol~70%vol）、低度酒（38%vol~40%vol）。

6 原料和生产环境要求

6.1 原料要求

6.1.1 水

取自贯头山附近的地下古泉水，符合 GB 5749 的规定。

6.1.2 高粱

主要采用产自河北、内蒙古的高粱，符合 GB/T 8231 的规定。

6.1.3 糯米

主要产自河北地区，符合 GB/T 1354 的规定。

6.1.4 大米

主要产自河北地区，符合 GB/T 1354 的规定。

6.1.5 小麦

主要产自河北地区，符合 GB 1351 的规定。

6.1.6 玉米

主要产自河北地区，符合 GB 1353 的规定。

6.2 酿造环境要求

6.2.1 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。

6.2.2 气候

属暖温带、半湿润季风性气候。具几百年酿酒业沉淀并形成了适宜酿酒的微生物繁殖生态体系。

6.3 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 8951、GB 14881 的规定。

7 传统固态法酿造工艺

7.1 工艺流程图

贯头山酒传统固态法主要酿造工艺流程见图 1。

地方标准信息服务平台

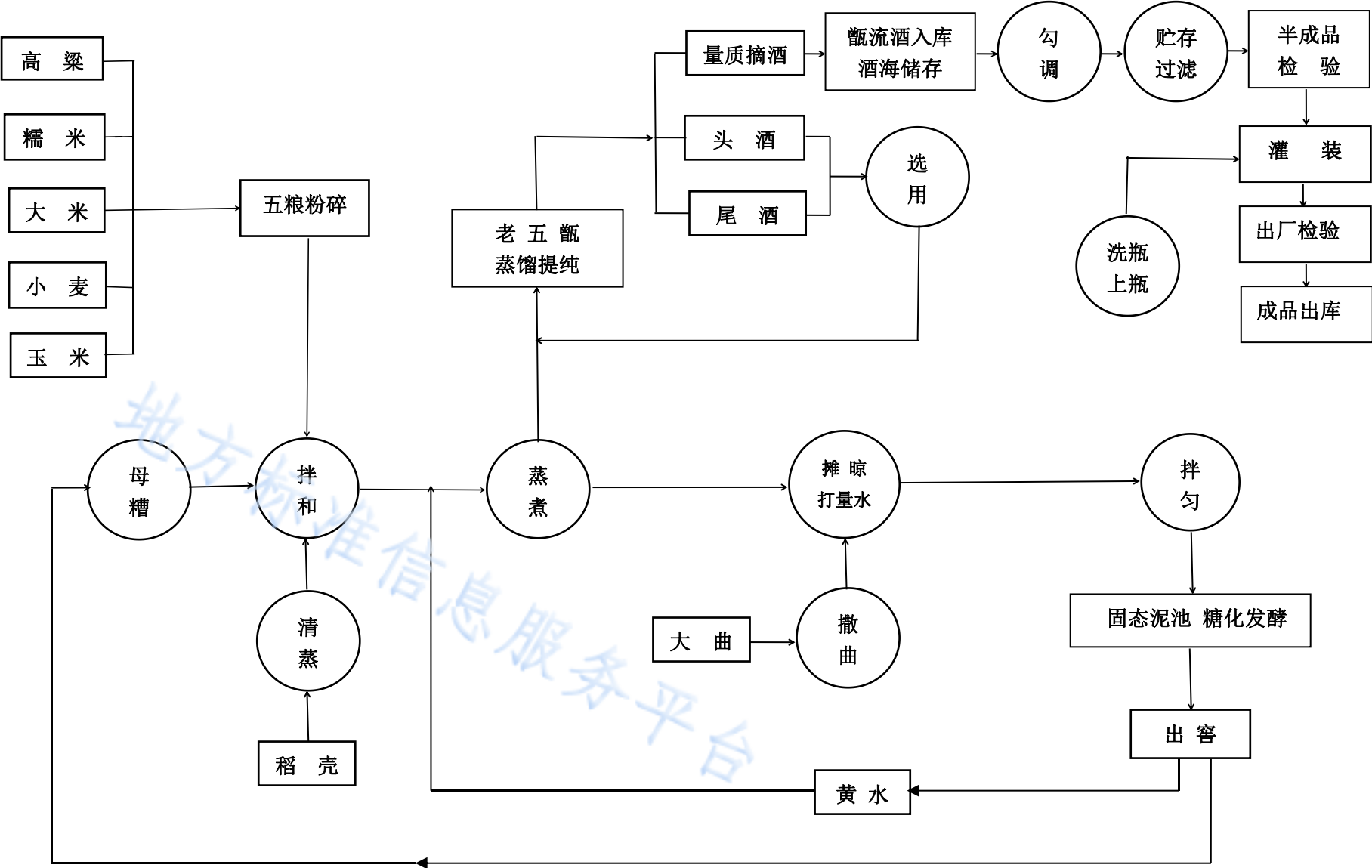


图 1 贯头山酒传统固态法主要酿造工艺流程图

7.2 生产工艺要求

7.2.1 原料

采用本标准第6.1条的原料粮食，按一定比例配成。

7.2.2 五粮粉碎

呈4瓣或6瓣或8瓣状。

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规定。

表 1 母糟理化要求

项目	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：

- a) 单池投粮比例为高粱60%、糯米15%、大米10%、小麦10%、玉米5%；
- b) 浓香大曲投放比例为总投粮的25%；
- c) 夏季稻壳投放比例为总投粮的20%~22%，冬季为22%~25%。稻壳经120 min~180 min清蒸处理，除净生糠等气味，并冷却至常温后使用。稻壳质量应符合表2规定。

表 2 稻壳质量要求

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
黄色	2~4瓣开	清洁、干燥、无霉变和异杂味	好	≤14	≤0.5

7.2.5 蒸煮

蒸粮时间（包括从装甑、蒸馏到出甑全过程）不低于70 min。要求粮食熟而不粘，柔而不腻。

7.2.6 摊晾

摊晾打量水，水温应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。控制水分为53%~60%，摊晾时，薄厚均匀，进行通风降温。

7.2.7 撒曲

撒曲温度高于入窖温度 $2^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$ ，加入浓香大曲粉，翻拌均匀，入池发酵。入窖底层温度 $19^{\circ}\text{C}\sim 31^{\circ}\text{C}$ ，中层温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 31^{\circ}\text{C}$ ，上层温度 $19^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.8 拌匀入窖

入窖糟醅理化指标应符合表3规定，底层温度 $19^{\circ}\text{C}\sim 31^{\circ}\text{C}$ ，中层温度 $20^{\circ}\text{C}\sim 31^{\circ}\text{C}$ ，上层温度 $19^{\circ}\text{C}\sim 30^{\circ}\text{C}$ 。装窖扒平踩实，撒上薄薄一层辅料后准备封窖。入窖后检查并记录入窖后前10 d的发酵升温情况

表3 入窖糟醅理化指标

项目	指标
酸度/ (mmol/10g)	0.9~3.0
水分/ (%)	50~60
淀粉/ (%)	16~19

7.2.9 封窖发酵

封窖窖泥采用 85°C 以上热水和黄水拌合，窖泥干湿适宜，泥壁厚约9 cm，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 d。

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 老五甑蒸馏提纯、量质摘酒

严格按照缓气蒸馏、分级摘酒的原则，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。基酒分为特级酒、优级酒，蒸馏完的酒单独存放，分级入库。

7.2.12 入库分级贮存

原酒分级入库，盛入桑编老酒海、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，并符合相关消防要求。

7.2.13 勾调

按贯头山酒的质量标准，选用不同香气、口味、风格的基础酒，按不同比例进行组合、调配。

8 成品酒质量要求

8.1 感官要求

见表4、表5。

表 4 高度酒感官要求

项目	特级	优级
色泽	微黄或无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质	微黄或无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀杂质
香气	气味具有浓郁的高粱、糯米等原料酿造的复合香气和窖泥、陈年桑条的馥郁陈香，窖香浓郁，陈香突出，香气幽雅，尾净香长	气味具有较浓郁的高粱、糯米等原料酿造的复合香气和窖泥、陈年桑条的馥郁陈香，窖香浓郁，陈香突出，香气幽雅，尾净香长
口味	口感醇厚浓郁，圆润协调，绵甜爽净，回味悠长	口感较醇厚浓郁，圆润协调，绵甜爽净，回味悠长
风格	具有贯头山酒典型的风格	具有贯头山酒明显的风格
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 5 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	气味具有较浓郁的高粱、糯米等原料酿造的复合香气和窖泥、陈年桑条的馥郁陈香，窖香浓郁，陈香突出，香气幽雅，尾净香长	气味具有高粱、糯米等原料酿造的复合香气和窖泥、陈年桑条的馥郁陈香，窖香浓郁，陈香突出，香气幽雅，尾净香长
口味	口感浓郁，圆润协调，绵甜爽净，回味悠长	口感较浓郁，圆润协调，绵甜爽净，回味悠长
风格	具有贯头山酒典型的风格	具有贯头山酒明显的风格
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

见表6、表7。

表 6 高度酒理化指标

项目		特级	优级
酒精度/（%vol）		41~70	
固形物 /（g/L）	≤	0.80	0.80
总酸（以乙酸计）（g/L）	≥	0.60	0.50
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
酸酯总量/（mmol/L）	≥	37.0	35.0
己酸+己酸乙酯/（g/L）	≥	2.00	1.50
注：标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol（20℃）			

表 7 低度酒理化指标

项 目			特 级	优 级
酒精度/（ %vol ）			38～40	
固形物 /（g/L）		≤	0.80	0.80
总酸（以乙酸计）（g/L）	产品自生产日期≤一年的执行的指标	≥	0.50	0.40
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
酸酯总量/（mmol/L）	产品自生产日期＞一年执行的指标	≥	27.0	25.0
己酸+己酸乙酯/（g/L）		≥	1.10	0.80
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

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

9 试验方法

9.1 感官要求

按 GB /T 10345-2007 的规定执行。

9.2 理化指标

9.2.1 酒精度按 GB 5009.225 的规定执行。

9.2.2 总酸按 GB 12456 的规定执行。

9.2.3 总酯、己酸乙酯、固形物按 GB/T 10345-2007 的规定执行。

9.2.4 酸酯总量、己酸按 GB/T 10781.1 的规定执行。

9.3 食品安全要求

按GB 2757的规定执行。

9.4 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

11.1.1 标签按GB 7718的规定执行，并符合国家相关法律法规的要求。获得批准后可在产品包装上使用地理标志产品专用标志。

11.1.2 包装储运图示标志按GB/T 191的规定执行。

11.1.3 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”。

11.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

地方标准信息服务平台

附录 A

(规范性)

贯头山酒地理标志保护范围

A.1 贯头山酒地理标志保护范围

见图 A.1。



图 A.1 贯头山酒地理标志保护范围图