

# DB 2113

朝 阳 市 地 方 标 准

DB 2113/T XXXX—2023

## 地理标志产品 泉盛河酒

Product of geographical indication—Quanshenghe liquor

（报批稿）

（本草案完成时间：2023年11月20日）

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

朝阳市市场监督管理局 发布



# 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 地理标志产品保护范围 .....	2
5 自然环境 .....	2
6 产品分类 .....	2
7 原辅料要求 .....	2
8 技术要求 .....	2
9 产品质量要求 .....	3
10 检验方法 .....	5
11 标志、标签、包装、运输和贮存 .....	6



## 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。

本文件根据原国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》及GB/T 17924—2008《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。

本文件由朝阳市龙城区市场监督管理局提出。

本文件由朝阳市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：朝阳市龙城区市场监督管理局、辽宁省地质矿产研究院有限责任公司

本文件主要起草人：刘宏娇、张铮、杨天舒、高野、杜春生、孙丽、王春光、党冬春、程秀峰、刘昭、杨新泉、单晓莹、王福龙、许振峰、王迪、王金召、周南、李志锋、张诗雨、李斌、王文财、刘丽宏、韩威、张伦浩、周元夫、史雨辰。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：朝阳市市场监督管理局（朝阳市双塔区新华路二段2号，0421-2800186）。

文件起草单位通讯地址：朝阳市龙城区市场监督管理局（朝阳市龙城区中山大街五段157号，0421-3818340）、辽宁省地质矿产研究院有限责任公司（沈阳市皇姑区北陵大街31号，024-86846831）。



# 地理标志产品 泉盛河酒

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品泉盛河酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、自然环境、产品分类、原辅料要求、生产技术要求、产品质量要求、检验方法、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）依据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品泉盛河酒。

## 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.48 蒸馏酒及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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7416 啤酒大麦
- 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 10460 豌豆
- GB/T 10781.2 清香型白酒
- 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 食品生产通用卫生规范
- 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范
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

## 3 术语和定义

GB/T 15109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

## 泉盛河酒 Quanshenghe liquor

以辽西特产优质红高粱为主要原料，采用传统大麸曲做糖化发酵剂，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，经液化、糖化、酒精发酵，再经过洞储陈酿而成的白酒。

### 4 地理标志产品保护范围

辽宁省朝阳市龙城区现辖行政区域。

### 5 自然环境

龙城区属北温带半干旱半湿润季风性大陆气候，其特点是：四季分明、积温高、日照长、降水少、春季多干旱、少雨多风，夏季炎热，光照强度大，雨水分布不均，降雨多集中在7、8月份，秋季少雨，昼夜温差大，冬季降雪少，干燥寒冷。年日照时数2820h，年平均气温为8.6℃，受地形地势等因素影响，区内各地气温略有差别，年平均无霜期为160d左右，年平均降水量为400mm~480mm。

### 6 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：酒精度41%vol~65%vol；

低度酒：酒精度36%vol~40%vol。

### 7 原辅料要求

7.1 高粱：来至保护范围内的高粱，质量应符合 GB/T 8231 的规定。

7.2 小麦：来至保护范围内的小麦，质量应符合 GB 1351 的规定。

7.3 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

7.4 稻壳、麦麸：应新鲜干燥、无霉变、无异物、金黄色储存时间不超过 12 个月。

7.5 大曲：以优质小麦、大麦、豌豆为原料，按传统制曲工艺制成的糖化发酵剂。

7.6 大麦：应符合GB 7416的规定。

7.7 生产用水：来至保护范围内的地下水，水质应符合 GB 5749 的规定。

### 8 生产技术要求

#### 8.1 工艺流程

泉盛河酒酿造工艺流程见图1。



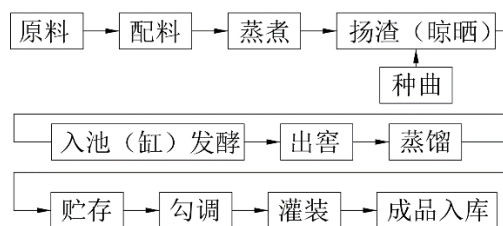


图1 泉盛河酒酿造工艺流程图

## 8.2 大曲制曲工艺

以大麦，豌豆为主要原料，粉碎细度为通过20目筛孔的细粉占35%以上，曲料加水搅拌均匀，水份控制在35%~40%，踩曲，入房培养，顶火温度为47℃，培养27d，水分≤15%，糖化力≥500mg/g·h。成品曲入库贮存3个月以上方可投入使用。

## 8.3 麸曲制曲工艺

以麸皮和稻壳为主要原料，在35℃~38℃温度之间培养48h而成，成品麸曲须在5d内使用完。

## 8.4 关键环节控制

关键环节控制包括：

- 1) 配曲：选用大曲、麸曲按照一定比例进行配曲；
- 2) 入窖条件：物料入窖温度应根据不同季节的气温控制，冬季 15℃~17℃，夏季 13℃~15℃；
- 3) 摘酒：掐头去尾，分级贮存；
- 4) 勾调：头锅酒 60%，二锅酒 40%；
- 5) 贮存：采用洞藏贮存方式，原酒入陶坛贮存一年，导入木酒海一年后再导入白钢罐中再贮存一年；
- 6) 发酵时间：5d~15d。

## 9 产品质量要求

### 9.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	高度酒	低度酒
色泽及外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物、无沉淀 <sup>a</sup>	
香气	清香纯正，具有乙酸乙酯为主的优雅、协调的复合香气	
口味	醇厚柔绵，余味悠长，有陈味	绵甜爽净，酒体较柔和协调，余味较长，有陈味
风格	具有本品特有的陈香风格	
<sup>a</sup> 当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀。当酒的温度在 10℃以上时应逐渐恢复正常		

## 9.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
	高度酒	低度酒
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	41~65	36~40
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥0.45	≥0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	1.10~3.40	1.30~3.0
乙酸乙酯 / (g/L)	0.80~2.60	0.70~2.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 <sup>b</sup> / (g/L)	≥1.60	≥1.20
固形物 / (g/L)	≤0.4	≤0.50
<sup>a</sup> 酒精度允许误差为±1.0%vol (20℃)		
<sup>b</sup> 按 45.0%vol 酒精度折算		

## 9.3 食品安全指标

真菌毒素限量应符合GB 2761要求，同时应符合表3的规定。

表 3 食品安全指标

项目	要求
铅 (以Pb计) / (g/L)	≤0.50
甲醇 <sup>a</sup> / (mg/L)	≤0.60
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计) (mg/L)	≤8.0
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算	

## 9.4 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 9.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881的相关规定。

## 10 检验方法

### 10.1 感官要求

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

### 10.2 理化指标

#### 10.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

#### 10.2.2 总酯、乙酸乙酯、固形物

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

#### 10.2.3 总酸

按 GB/T 10346 规定的方法测定。

#### 10.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

#### 10.2.5 甲醇、氰化物

按 GB/T 5009.48 规定的方法测定。

#### 10.2.6 总酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯

##### 10.2.6.1 总酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯总量

按 GB 12456 规定的方法测得样品中总酸的含量 $x_1$  g/L；按 GB/T 10345 规定的方法测得样品中乙酸的含量 $x_2$  g/L 和乳酸乙酯的含量 $x_3$  g/L。

##### 10.2.6.2 计算结果

样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯（按45.0%vol酒精度折算）的含量按式(1)计算：

$$x = \frac{x_1 + x_2 + x_3}{x_4} \times k \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$x$  ——样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯（按45.0%vol酒精度折算）的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_1$  ——样品中总酸的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_2$  ——样品中乙酸的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_3$  ——样品中乳酸乙酯的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_4$  ——样品实测酒精度，以%vol表示；

$k$  ——折算酒精度，取45，以%vol表示。

计算结果表示到小数点后两位。

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的5%。

### 10.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定的方法进行。

### 10.4 检验规则

#### 10.4.1 入库检验

按原辅料、包装材料入库前应由生产企业质检部门查验质量合格后方可入库。

#### 10.4.2 检验规则

按 GB/T 10346规定的方法进行。

## 11 标志、标签、包装、运输和贮存

### 11.1 标志

获准使用地理标志产品专用标志的生产者，可在其产品包装上使用地理标志产品专用标志，标志的使用应符合《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》要求。

### 11.2 标签

标签应按照 GB 7718、GB 2757、GB/T 10781.2 规定执行。

### 11.3 包装、运输和贮存

应符合 GB 10346的规定。

---