

# DB4210

荆 州 市 地 方 标 准

DB 4210/T —2020

## 白酒小作坊生产加工规范

Manufacturing practice for Chinese spirits small distillery had

(征求意见稿)

(本稿完成日期: 2020/07/10)

2020 - 06 - XX 发布

2020 - 06 - XX 实施

荆州市市场监督管理局

发布

# 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 .....	1
白酒生产加工小作坊 .....	1
3.2 .....	1
白酒 .....	2
3.3 .....	2
固态法白酒 .....	2
3.4 .....	2
勾调 .....	2
4 基本条件 .....	2
5 生产加工场所、设施及人员 .....	2
5.1 生产加工场所 .....	2
5.2 设施与工器具 .....	3
5.3 人员要求 .....	4
6 产品质量控制要求 .....	4
6.1 原辅料 .....	4
6.2 基本工艺流程 .....	4
6.3 过程控制 .....	4
6.4 产品分类 .....	5
6.5 感官 .....	5
6.6 理化要求 .....	6
6.7 污染物和真菌毒素限量 .....	6
6.8 食品添加剂 .....	6
6.9 检验规则和标志、包装、运输、贮存 .....	6
7 生产加工安全要求 .....	6

## 前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

请注意本文的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由荆州市市场监督管理局归口。

本标准主要起草人：李辉、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX、XXXX。

本标准实施应用中的疑问，可咨询管理归口、技术归口单位；对本标准的有关修改意见建议请反馈至标准化行政主管部门、管理归口、技术归口单位，或者该标准的主要起草单位。

本标准起草单位：湖北省产品质量监督检验研究院荆州分院。

# 白酒小作坊生产加工规范

## 1 范围

本标准规定了白酒小作坊生产加工规范的术语和定义、基本条件、生产加工场所、设施及人员、产品质量控制要求、生产加工安全要求。

本标准适用于荆州市区域内以大米、玉米、高粱等粮谷为主要原料，经原料处理、蒸煮、摊晾、加曲、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾调等工艺加工固态法白酒的白酒小作坊。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.226 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- 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 8978 污水综合排放标准
- GB/T 10345-2007 白酒分析方法
- GB/T 10346-2006 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 15109-2008 白酒工业术语
- AQ/T 7006-2012 白酒企业安全管理规范

## 3 术语和定义

GB/T 15109-2008中确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 白酒生产加工小作坊

有固定生产加工场所，从业人员较少、生产加工规模小、生产条件和工艺技术简单，从事散装、简易包装固态法白酒生产加工的小作坊（不含现制现售）。

### 3.2

## 白酒

以粮谷为主要原料，用大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。

### 3.3

#### 固态法白酒

以粮谷为原料，采用固态糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾兑而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

### 3.4

#### 勾调

把具有不同香气、口味、风格的酒，按不同比例进行调配，使之符合一定标准，保持成品酒特定风格的专门技术。在白酒小作坊中进行的勾调工序主要是勾调酒精度。

## 4 基本条件

白酒小作坊生产加工企业不得采用非固态法发酵工艺生产加工白酒及配制酒并应当具备以下基本条件：

- 1) 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存、经营等场所，生产经营区和生活区有效分隔，保持生产经营场所环境整洁，并与有毒、有害场所及其他污染源保持规定的距离；
- 2) 具有与生产加工的食品品种、数量相适应的生产设备、设施以及卫生防护设施；
- 3) 具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；
- 4) 具有保证食品安全的管理制度。

## 5 生产加工场所、设施及人员

### 5.1 生产加工场所

5.1.1 白酒小作坊生产加工企业不得在荆州市及市辖各县市主城区区域内进行生产加工活动。

5.1.2 白酒小作坊生产加工企业应建在无有害气体、烟雾、沙尘等污染物和其他危及生产安全卫生的地区，与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

5.1.3 白酒小作坊生产加工企业生产加工场所面积应有与生产能力相适应的独立设置的三区，即原料区、制酒区、贮酒区。制酒区包括：蒸煮间（区）、摊晾间（区）、糖化发酵间（区）、蒸馏间（区）、贮酒区包括：贮酒间（区），若有先定量包装或者制作在包装材料和容器中的应设置灌装间（区），若自行制曲的还应设置制曲间（区）。

5.1.4 各功能间（区）、设备设施应按照白酒生产工艺流程合理布局，能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求。各功能间（区）应有防尘、防虫蝇、防鼠设施，必要时需安装通风排气设施。糖化发

酵间（区）、蒸馏间（区）、贮酒间（区）、灌装间（区）应严禁烟火，并应使用防爆开关和灯具，配备有消防设施。原料库（区）应有防潮设施。

5.1.5 蒸汽锅炉应装配在独立的锅炉房内，防止高温或明火引发火灾。

5.1.6 加工场所地面、墙面应平整，应采用水泥或瓷砖等硬质材料；墙面、地面应便于清洗、消毒；墙壁应有高度不低于 1.5m 的墙裙，且平整，防止污垢积存，便于清洗；窗户内窗台应便于清洁；顶部建造应防漏雨，防止灰尘积累、碎片脱落，并且容易清洁。

5.1.7 生产场所应清洁、干净、通风，不应有积水、泥泞、废弃物等易造成食品污染的因素。应对厕所等污染源采取有效隔离措施，防止污染食品。

5.1.8 生产加工场所不得饲养畜、禽及其他动物。应采取有效措施防止生产场所和周围区域内害虫滋生。进行杀虫、杀菌操作时，不得污染原辅料、食品及食品生产直接接触的物品。

## 5.2 设施与工器具

5.2.1 应配备原料处理设备（如粉碎机）、蒸煮设备、摊晾设备（可按自身条件使用移动式摊晾床）、糖化发酵设备（如窖、池、缸、罐等）、蒸馏设备（如甑、甑桶、甑锅）、贮酒设备（如池、缸、罐等）、灌装工具（如洗瓶机、灌装机），若自行制曲的还需配备制曲设备。所有使用塑料制品的设备和管道，除满足自身材质的卫生指标要求外，还应确保增塑剂等符合要求。蒸馏冷却器必须用高纯锡、铝、不锈钢材料制作。贮酒容器不得使用镀锌、聚氯乙烯、聚苯乙烯等材料容器，宜使用陶土罐（坛）、不锈钢罐。

5.2.2 直接接触食品的生产设备、器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈、不易于微生物滋生和符合卫生要求的材料制造。

5.2.3 应具备适当的称量（如流量计、磅、秤等）和测量设备（酒精计、甲醇快速检测盒等），并保持清洁和定期检定或校准。

5.2.4 应具备良好的供水设施。

5.2.5 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，生产设备表面应清洁、无积垢。

5.2.6 应具备符合生产要求的污水排放设施，排水良好并符合 GB 8978 规定的要求。

5.2.7 应设必要的洗手设施，并配备洁净的毛巾或干手器；应具备带盖、防渗漏的垃圾和污物暂存设施；应具备清洗剂、消毒剂、杀虫剂等物质的保存设施，并单独存放，且应明确标识。

5.2.8 应具备食品添加剂的保存设施，并单独存放。

5.2.9 应根据生产需要设置紫外灯等消毒杀菌设施。

5.2.10 加工场所及库房应有良好的防鼠、蚊、蝇、昆虫等设施。

5.2.11 加工场所及库房应具备满足食品加工操作需要的通风、照明等设施。

5.2.12 应根据食品原料和产品保存需要配备必要的冷藏、冷冻设施。

5.2.13 直接与食品接触的设备、器具和生产用管道，在使用前、加工后或因中断操作，应清洗干净，必要时消毒，防止污染食品。

5.2.14 生产中涉及生、熟料的工具应分开使用。

5.2.15 运输工具应保持干净，并及时清洗，必要时进行消毒，保持运输工具清洁卫生。

### 5.3 人员要求

5.3.1 应具有满足需要的熟悉白酒生产基本知识及加工工艺的人员。

5.3.2 应取得健康体检证明后方可上岗，并每年体检一次。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。

5.3.3 生产人员在工作时应保持个人整洁，穿戴洁净的工作衣、帽，头发应置于帽内，不留长指甲、不涂指甲油、不配戴外露饰物，加工场所内应禁止吸烟、饮食、随地涕吐或其他有碍生产操作和卫生的行为。

5.3.4 应有相应的食品安全管理人员进行质量管理，相关人员应定期学习和熟悉食品质量安全相关法律、法规和标准知识，提高其对产品和质量安全的认识，明确其责任。

## 6 产品质量控制要求

### 6.1 原辅料

#### 6.1.1 采购

应选择有资质、信誉好的供应商采购原辅料。建立原辅材料采购明细记录并妥善保存。应当建立进货（原辅材料）、销售台账，相关记录、票据的保存期不得少于2年。

#### 6.1.2 要求

##### 6.1.2.1 粮谷原料

应符合GB 2715的规范，其中大米的碎米指标不作要求。

##### 6.1.2.2 酒曲

应符合相应的质量安全标准和有关规定。

##### 6.1.2.3 包装材料

应符合有关食品安全标准的要求；一次性使用的包装容器和材料不得循环使用。

##### 6.1.2.4 加工用水

应符合GB 5749的规定，并加装净水过滤装置。

### 6.2 基本工艺流程

原料处理——配料——蒸煮糖化发酵——蒸馏——基础酒（原酒）贮存——勾调或不勾调——灌装——贴标。

### 6.3 过程控制

### 6.3.1 原料筛选和粉碎

对原料要进行，剔除杂质，不应使用霉变的物料。在粉碎物料前后，应及时清洗粉碎机，防止残留物料霉变而产生污染。

### 6.3.2 蒸煮

蒸煮要均匀受热，防止物料焦化和受热不均。

### 6.3.3 摊晾

摊晾时应避免置于灭蝇灯下，以免蚊虫掉入物料中。

### 6.3.4 发酵

应有防止其他微生物污染产品的措施；发酵过程应控制温度和时间。

### 6.3.5 蒸馏

应严格遵守“掐头去尾”工艺，酒头酒尾不得进入酒体。

### 6.3.6 过滤

应定期对筛网、滤布等过滤材料进行清理或更换，保证过滤设施清洁。

### 6.3.7 贮存

不得使用含塑化剂的容器、管道作为加工贮存设备，贮存环境应干净整洁，通风良好；盛放白酒的容器使用前均应洗净，保持清洁。

## 6.4 产品分类

按产品的酒精度分为

高度酒：酒精度 41%vol~68%vol；

低度酒：酒精度 18%vol~40%vol。

## 6.5 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	高度酒	低度酒	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，物沉淀 <sup>a</sup>		GB/T 10345-2007
香气	具有本品特有的香气		
口味	酒体醇和、甘冽净爽	酒体较醇和、较甘冽净爽	
风格	具有本品的典型风格		
a: 当酒的温度低于 10℃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。			



## 6.6 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求		检验方法
	高度酒	低度酒	
酒精度 <sup>a</sup> / (% vol)	41~68	18~40	GB 5009.225
总酸（以乙酸计） / (g/L)    ≥	0.30	0.20	GB/T 10345-2007
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)    ≥	0.50	0.30	GB/T 10345-2007
固形物 / (g/L)                    ≤	0.50	0.70	GB/T 10345-2007
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)                    ≤	0.6		GB 5009.226
氰化物 <sup>b</sup> （以HCN计） / (mg/L)    ≤	8.0		GB 5009.36
a: 酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol。			
b: 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

## 6.7 污染物和真菌毒素限量

6.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

6.7.2 真菌毒限量应符合 GB 2761 的规定。

## 6.8 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定，不得添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

## 6.9 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.9.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346-2006 规定的要求执行。

6.9.2 产品标签除酒精度、警示语，应符合 GB 7718 的规定，酒精度可表示为“%vol”。

## 7 生产加工安全要求

白酒小作坊生产加工企业生产加工安全管理按AQ/T 7006 中规定的要求执行。