

ICS 67.160.10
X 61

DB5115/T

四川省（宜宾市）地方标准

DB 5115/T 35—2020

地理标志产品 五粮春酒生产技术规范

2020-07-31 发布

2020-08-01 实施

宜宾市市场监督管理局 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	2
4 地理标志产品保护范围	2
5 技术要求	2
6 生产工艺	4
7 产品要求	4
8 分析方法	5
9 检验规则和标志、包装、运输、贮存	5
附录 A （规范性） 五粮春酒地理标志产品保护范围图	6

前 言

原国家质量监督检验检疫总局于 2002 年批准五粮春酒为原产地标记产品（注册证书号：0000015 号），为保护五粮春酒的品牌和原产地标记产品品质特色，根据《地方标准管理办法》等有关规定，制定本文件作为组织生产、检验的依据。

本文件参照《地理标志产品保护规定》《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》等相关要求，按 GB/T 1.1 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由四川省宜宾五粮液酒厂有限公司提出。

本文件由宜宾市工业和军民融合局归口。

本文件起草单位：四川省宜宾五粮液酒厂有限公司。

本文件主要起草人：李曙光、曾从钦、陈林、王青春、李强、兰梅、刘凤翔、高杰楷、王顺强、彭燕飞、邱柏、钟真全。

引 言

五粮液酒是国家地理标志产品，五粮春酒是四川省宜宾五粮液酒厂有限公司出品的优质浓香型白酒，是五粮液系列白酒的主要品牌之一。五粮春酒出产在具有得天独厚的资源禀赋，拥有悠久酿造历史的四川省宜宾市，与五粮液酒一样具有厚重文化积淀，采用五粮浓香型白酒传统工艺生产，有“名门之秀五粮春，香醉人间三千年”之美誉。

五粮春酒作为五粮液重要的系列产品，是公司重点打造的全国性战略品牌。制定本规范旨在为四川省宜宾五粮液酒厂有限公司在生产过程中强化管理，保证产品质量，持续为市场提供高品质的五粮春浓香型白酒，为企业持续做强做大奠定基础，为保障产品质量安全提供支撑。企业应依据本规范完善相应的企业管理体系，确保文件实施。

地理标志产品 五粮春酒生产技术规范

1 范围

本文件规定了五粮春酒生产加工的术语和定义、地理标志产品保护范围、技术要求、生产工艺、产品要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于地理标志产品五粮春酒的生产 and 检验。

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 1351 小麦
 - GB 1353 玉米
 - GB/T 1354 大米
 - GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 - 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 - GB/T 15109—2008 白酒工业术语
 - GB/T 19001 质量管理体系 要求
 - GB/T 23331 能源管理体系 要求
 - GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
 - GB/T 24001 环境管理体系 要求
 - GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
 - GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
 - GB/T 45001 职业健康安全管理体系 要求及使用指南
 - GB 50694 酒厂设计防火规范
 - AQ/T 7006 白酒企业安全管理规范
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 4254 陶瓷酒瓶
 - QB/T 4258 酿酒大曲术语
 - QB/T 4259 浓香大曲
 - WS 710 酒类生产企业防尘防毒技术要求
- 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—2008、QB/T 4258确立的术语和定义适用于本文件。

3.1 五粮春酒

以精选的高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食和水为原料，采用传统“包包曲”作为糖化发酵剂，在封窖泥封闭的窖池里，经固态发酵、蒸馏、筛选组合而成，具有优雅浓郁的窖香和五粮复合香气的浓香型白酒。

3.2 包包曲

以软质小麦为原料，在本地独特的生态环境中，按传统工艺自然发酵生产的中高温大曲，其形状为一面凸起像面包一样的长方体，皮薄心厚，发酵过程中温度、水分等由表及里差异较大，因而其菌系丰富，曲香浓郁而丰满，陈化时间不低于6个月。

4 地理标志产品保护范围

4.1 地理位置

五粮春酒产地位于万里长江第一城，四川盆地南缘，南有云贵高原接壤，西有大凉山东翼余脉，北联盆地中南。主生产基地位于东经104°34'01"~104°39'03"，北纬28°45'02"~28°52'00"；叙州区生产基地位于东经104°30'47"~104°31'13"，北纬28°40'46"~28°41'05"；南溪区生产基地位于东经104°57'23"~104°57'33"，北纬28°50'03"~28°50'14"。山丘、坝子、河流交错，地形地貌独特。

4.2 气候环境

属于中亚热带湿润季风气候区，同时还具有南亚热带湿润气候属性，总的特点是：雨热同季，温暖湿润（全年平均气温18℃左右）、地温与气温分布一致，雨量适中、日照时间少，无霜期长、年温差小、昼夜温差小，相对湿度变化不大，多无风，偶有微风，无大风，有利于多种酿酒有益微生物的生长和繁殖，构成了独有的酿酒生态环境。

4.3 保护范围

五粮春酒的地理标志产品保护范围见附录A。

5 技术要求

5.1 基本要求

5.1.1 厂房设计

应符合GB 14881、GB 8951、GB/T 23544、GB 50694的规定。

5.1.2 卫生

应符合GB 14881、GB 8951的规定。

5.1.3 人员

应符合GB 14881、GB 8951的规定。

5.2 设备设施

5.2.1 窖池

生产五粮春酒的发酵设备，用黄泥筑成，成长方体的坑式容器，窖内壁富集丰富微生物群落，利于白酒风味的生成。

5.2.2 酒甑

用不锈钢材料制成，由甑盖、甑桶、甑篦、底锅、冷凝器、过汽管等部分组成。上口直径约比甑底直径大，略呈圆锥台型。所用材质不得与酒发生反应，符合GB 4806.1要求。

5.2.3 陶坛

用陶土烧制，内层或内外层上釉防止渗漏，成品无裂纹、砂眼及微毛细孔，具有一定的通透性，材质符合GB 4806.1要求。

5.2.4 液体输送管道

液体原料和原酒的转运、输送设施，材质应符合GB 4806.1要求。

5.2.5 陈酿酒库

根据工艺规定的陈酿时间和产量确定酒库类型和大小。酒库内应阴凉通风、温度变化小，必须有防火、防爆、防静电设施。

5.2.6 包装设备

制作成品酒的系列设备，一般包括过滤设备、机械洗瓶设备、定量灌装设备、加盖设备、贴标设备、装箱设备、封箱设备。与酒液接触部分材质应符合GB 4806.1相关要求。

5.3 生产过程

5.3.1 原辅料

5.3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

5.3.1.2 高粱应符合GB/T 8231的规定，宜用宜宾糯红高粱。

5.3.1.3 大米应符合GB/T 1354的规定。

5.3.1.4 糯米应符合GB/T 1354的规定。

5.3.1.5 小麦应符合GB 1351的规定。

5.3.1.6 玉米应符合GB 1353的规定。

5.3.1.7 包包曲应符合QB/T 4259的规定。

5.3.2 包装材料

5.3.2.1 玻璃瓶应符合GB/T 24694的规定；

5.3.2.2 陶瓷瓶应符合QB/T 4254的规定；

5.3.2.3 瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定；

5.3.2.4 瓶盖、瓶垫和采用其它材质的包装材料应符合相关食品安全国家标准要求。

5.4 过程管理

应按照GB/T 19001、GB/T 23331、GB/T 24001、GB/T 27341、GB/T 45001、AQ/T 7006、WS 710及国家相关法律法规，建立质量管理体系、能源管理体系、环境管理体系、食品安全（HACCP）管理体系和职业健康安全管理体系，并有效运行。

5.5 检验要求

5.5.1 应建立出厂检验记录和产品留样制度。

5.5.2 应具备与所检项目相适应的检验室和检验能力，检验仪器设备应按期检验、校正。

6 生产工艺

按工艺要求配混五种粮食，粉碎后与一定比例的陈年老母糟（糟醅）配料，以包包曲为糖化发酵剂，在窖池中发酵周期在70天以上，双轮底发酵时间在140天以上，采用跑窖循环、续糟发酵、分层起糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛的传统工艺，经分级入库、陶坛长期陈酿、筛选组合而成。

7 产品要求

7.1 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol≤酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度<40%vol。

7.2 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求应符合表1、表2的规定。

表1 高度酒感官要求

项 目	优 级	一 级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香 气	具有优雅浓郁的窖香和五粮的复合香气	
口味口感	香气悠久、醇厚丰满、清冽甘爽、尾净怡畅	香浓醇和、味甘协调、甜净味长
风 格	具有本品固有风格	
^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。		

表2 低度酒感官要求

项 目	感官要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a
香 气	具有优雅浓郁的窖香和五粮的复合香气
口味口感	香气舒适、醇甜绵雅、清冽甘爽、尾净怡畅

表2 (续)

风 格	具有本品固有风格
^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。	

7.3 理化要求

应符合产品执行标准要求。

7.4 食品安全要求

应符合食品安全国家标准的规定。

7.5 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令执行。

8 分析方法**8.1 感官要求**

按GB/T 10345—2007执行。

8.2 净含量

按JJF 1070执行。

9 检验规则和标志、包装、运输、贮存

检验规则和标志、包装、运输、贮存按GB/T 10346执行。

附录 A

(规范性)

五粮春酒地理标志产品保护范围图



主生产基地放大图

