DB36

江西省地方标准

DB 36/T 1007—2018

特香型白酒酿造用大曲

Te xiang xing baijiu Daqu Starter

2018 - 03 - 19 发布

2018 - 09 - 20 实施

江西省质量技术监督局 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
4 技术要求	1
5 检验规则	3
6 标志、包装、运输和贮存	3
附录 A（规范性附录） 小麦麸	5

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由江西省工业和信息化委员会提出并归口。

本标准起草单位：四特酒有限责任公司、江西章贡酒业有限责任公司、江西省食品工业协会。

本标准主要起草人：廖昶、吴生文、林培、李科发、谢小兰、胡贤民、曾伟、熊峰梅、朱江。

特香型白酒酿造用大曲

1 范围

本标准规定了生产特香型白酒酿造用大曲的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于特香型白酒酿造用大曲产品的生产、检验、销售。

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/T191 包装储运图示标志

GB 1355 小麦粉

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 15109 白酒工业术语

QB/T 4257 酿酒大曲通用分析方法

QB/T 4258 酿酒大曲术语

3 术语和定义

QB/T 4258界定的和下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特香型白酒酿酒用大曲 Te xiang xing baijiu Daqu Starter

以面粉、小麦麸、新鲜酒糟和水等为原料生产的专用于特香型白酒酿造的糖化发酵剂。

3.2

泡气 paoqi

成品曲块断面所呈现的一种多孔、绵软、疏松的状态。

4 要求

4.1 主要原料

4.1.1 面粉

应符合GB 1355的规定。

4.1.2 小麦麸

应符合附录A的规定。

4.1.3 酒糟

出窖糟经蒸馏取酒后，不再用于酿酒发酵的物料。使用前酒糟的存放时间不超过24小时。

4.1.4 拌料用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标
外观	长方体状，灰白色、黄褐色。
断面	有灰白或红、黄菌丝，菌丝整齐，曲体泡气。
香气	曲香浓郁，应有特香型大曲特有的香气，无异味。

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标	
	2-5月	其它月份
水分 (g/100g)	≤14.5	≤14.0
酸度 (mmol/10g)	0.8~1.6	
淀粉 (g/100g)	40~52	
糖化力 (U)	450~970	
液化力 (U)	≥0.85	
酯化力 (U)	≥150	
注：糖化力、液化力、酯化力单位见QB/T 4257。		

4.4 卫生要求

应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的要求。

4.5 方法

按QB/T 4257执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一制曲时间、同一制曲工艺、同一储曲房间的成品曲块为一个批次。

5.2 抽样

样品应从成品大曲中抽取。每批次成品大曲应采取随机抽样，从曲堆端面和顶面列、层分别抽样。采样后应记录样品名称、品种/规格、数量、生产者名称、生产时间、采样时间与地点、采样人。采样后及时送检。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

产品出厂前，由生产企业的质量检验部门，按本标准逐批检验，检验合格后签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、淀粉、糖化力、液化力、酯化力。

5.3.2 型式检验

大曲在正常生产情况下，每一年需要进行一次型式检验，型式检验项目为本标准的所有项目。遇有下列情况之一时，按本标准全部要求进行检验：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产3个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按照有关规定需要抽检时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果若水分不合格，应重新从同批产品中抽取两倍量样品复验。若复验结果仍不合格，则判整批产品不合格。

5.4.2 检验结果中（除水分外），有两项或两项以上指标不合格时，应重新从同批次产品中抽取两倍样品复验，以复验结果为准。若仍有两项或两项以上不合格判整批产品不合格。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 当大曲成品被运送到储存的库房或规定地点时，应标明：生产厂名称、产地、主要原料、制曲时间、入库时间。

6.1.2 商品大曲应标明：生产厂家、厂址、产品名称、商标、批号、净重、执行标准，并附有质量检验合格证。

6.1.3 储运图示标志应符合GB/T 191的有关规定。

6.2 包装、运输和贮存

- 6.2.1 大曲可以散装、堆垛贮存，也可以用麻袋或尼龙编制袋包装。
- 6.2.2 大曲运输时，车船或其他运输工具应保持清洁、干燥、无外来污染物，防止日晒、雨淋。
- 6.2.3 大曲不应与有毒、有害、有腐蚀性、有气味的物品混储混运。
- 6.2.4 仓库应保持清洁、干燥、通风，防潮、防霉变，严禁火种，周围应划定警戒区，设置明显警告标志，配备充足有效的消防器材。
- 6.2.5 大曲在包装、运输和贮存过程中可能发生曲虫等鼠虫害情况，应考虑采取相应的预防管理措施。

附 录 A
(规范性附录)
小麦麸

A.1 范围

本附录适用于特香型白酒酿造用大曲主要原料小麦麸的检验标准。

A.2 检验项目及标准

A.2.1 感官要求

应符合表A.1的要求。

表A.1 感官要求

项目	检验标准
外观	无霉变、无结块、无杂质
片大小	12w 筛上 30%—42%；20w 筛下≤58%

A.2.2 理化要求

应符合表A.2的要求。

表A.2 理化要求

项目	检验标准
水分	≤14%
粗纤维	<9%
粗灰分	<6%

A.2.3 卫生要求

应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

A.3 检测方法

A.3.1 外观

目测，按GB 5492规定方法测定。

A.3.2 片大小

A.3.2.1 仪器设备

天平：感量0.01g；金属丝筛网：12w（w—筛网规格，代表：孔/英寸），孔径 1.70mm；20w，孔径 0.94mm；电动筛。

A. 3. 2. 2 检测步骤

将 12w 筛置于 20w 筛上，呈叠加式，取样品 100g 均匀置于 12w 筛内，固定好电动筛，开启电动筛，自动筛选 1 分钟。收集留存在 12w 筛上和卡在筛孔中的麦麸（大片）称量（ m_1 ），精确至 0.01g。收集 20w 筛下麦麸（小片）称量（ m_2 ），精确至 0.01g。

A. 3. 2. 3 计算

大片麦麸含量X1按式(A. 1)计算

$$X1 = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A. 1)$$

式中：

X1——大片麦麸含量；

m_1 ——大片麦麸质量，单位为克（g）；

m ——试样重量，单位为克（g）；

所得结果精确至小数点后两位小数。

小片麦麸含量 X2 按式(A. 2)计算

$$X2 = \frac{m_2}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (A. 2)$$

式中：

X2——小片麦麸含量；

m_2 ——小片麦麸质量，单位为克（g）；

m ——试样重量，单位为克（g）；

所得结果精确至小数点后两位小数。

A. 3. 2. 4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的5%。

A. 3. 3

按 GB 6435 执行。

A. 3. 4 粗纤维的检测

按 GB 6434 执行。

A.3.5 粗灰分的检测

按 GB 6438 执行。

A.3.6 卫生指标的检测

按GB 2715、GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定执行。