

DB45

广西壮族自治区地方标准

DB 45/T 1549—2017

白酒小作坊生产规范

Manufacturing practice for Chinese spirits small distillery had

2017 - 06 - 01 发布

2017 - 07 - 01 实施

广西壮族自治区质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广西壮族自治区食品药品监督管理局提出并归口。

本标准起草单位：广西壮族自治区食品药品监督管理局、广西壮族自治区轻工产品质量检验站。

本标准主要起草人：白芸、覃洁、莫素青、陈晔、黄宇彤、蒋振武、林红、蒙灿军、黄文新、刘 静、路琦、蒋志维、李蓉、石雪婷、周艳英。

白酒小作坊生产规范

1 范围

本标准规定了白酒小作坊生产的术语和定义、生产过程控制、管理要求、标签标示要求。

本标准适用于广西区域内以大米、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、勾兑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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白酒小作坊 small distillery had
有固定生产场所，固定从业人员较少，生产加工规模小，从事散装、简易包装固态法白酒生产加工的小作坊。

3.2

简易包装 simple packaging
未能达到GB 7718规定预包装食品包装要求的包装统称。

3.3

白酒 Chinese spirits
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、蒸馏而制成的饮料酒。

3.4

固态法白酒 Chinese spirits by traditional fermentation
以粮谷为原料，采用固态（或半固态）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。

3.5

酒醅 alcoholic fermentative material

已发酵完毕等待配料、蒸酒的物料。又称母糟。

3.6

酒头 initial distillate

蒸馏初期截取出的酒精度较高的酒-水混合物。

3.7

酒尾 last distillate

蒸馏后期截取出的酒精度较低的酒-水混合物。

3.8

基础酒（原酒） crude spirits

经发酵、蒸馏而得到的未经勾兑的酒，即蒸馏出来的酒头、酒中、酒尾等，未经任何勾兑和调味的酒。

3.9

掐头去尾 cutting-out both end of the distillate

在蒸酒时，截取酒头和酒尾的操作。

3.10

量质摘酒 gathering distillate according to the quality

蒸馏流酒过程中，根据流酒的质量情况确定摘酒（分级）时机的操作。

3.11

大气追尾 drive out remanent alcohol

蒸酒将结束时，加大蒸汽量或加大火力，蒸出酒醅中残余香味物质，同时利于粮食糊化的操作。

3.12

勾兑 blending

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兑工序主要是勾兑酒精度。

3.13

主要展示版面 main display page

包装物或包装容器上容易被观察到的版面。

4 生产过程控制

4.1 生产场所

- 4.1.1 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。
- 4.1.2 应使用水泥或瓷砖等铺设硬化地面，墙壁、地面应保持清洁。
- 4.1.3 不得饲养畜、禽及其他动物。
- 4.1.4 生产区与生活区应有效隔离或保持一定距离。
- 4.1.5 应有与生产相适应的原料处理间（区）、蒸煮间（区）、摊晾间（区）、糖化发酵间（区）、蒸馏间（区）、贮酒间（区）、灌装间（区）和原料库（区），若自行制曲的还应设置制曲间（区）。
- 4.1.6 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。
- 4.1.7 应设置洗手设施和供洗手用的清洗剂等。应设有与生产车间人数相适应并与生产车间直接连通或相邻的更衣间（区）。
- 4.1.8 应合理设置便于销售、清理的酒糟存放设施，酒糟应密闭存放。

4.2 设备与工器具

- 4.2.1 应配备原料处理设备、蒸煮设备、摊晾设备、糖化发酵设备、蒸馏设备、贮酒设备、灌装工具、计量设备（如流量计、磅、秤等）和检测设备（酒度计等），若自行制曲的还需配备制曲设施。
- 4.2.2 凡与原辅料、半成品和成品直接接触的设备、容器、管道和工器具等，应采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与酒类起化学反应的材料制作，表面应光滑，无凹坑、裂缝。
- 4.2.3 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。蒸馏冷却器应符合食品安全要求，宜用不锈钢材料制作。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。
- 4.2.4 晾饭台高度应离地面至少 0.5 m。
- 4.2.5 设备、工器具、管道应保持清洁。

4.3 原辅料

4.3.1 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食品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于一年。

4.3.2 要求

4.3.2.1 粮谷原料

应符合GB 2715的规定，其中大米的碎米指标不作要求。

4.3.2.2 酒曲

应符合相应的质量安全标准和有关规定。

4.3.2.3 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。

4.3.2.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 生产工艺规程

4.4.1 基本工艺流程

原料处理→蒸煮→摊晾→加曲（自制或外购酒曲）→糖化→发酵→蒸馏→基础酒（原酒）贮存→勾兑或不勾兑→灌装→贴标。

注：以大米作为原料采用半固态糖化发酵工艺的小曲酒为例，其他生产工艺的固态法白酒根据实际生产情况参照执行。

4.4.2 制曲

4.4.2.1 所有培养器皿、培养容器、设备、工器具、培养物质使用前，应严格消毒灭菌。

4.4.2.2 菌种保藏应满足低温干燥的条件。

4.4.2.3 种曲培养：选择保藏良好的菌种在无菌条件下进行接种。已退化、变异、污染的菌种，应进行分离、优选、复壮，或购置新菌种。经过适当的温度培养和干燥后，可作为生产种曲。

4.4.2.4 酒曲培养：将粉碎好的米粉等原料制成大小合适均匀的小坯块，裹好种曲后入发酵房培养，控制适当的温度和发酵期。

4.4.2.5 经烘房干燥后为成品酒曲，外观要求为淡黄色或黄色，质地疏松，表皮皱，无异味。具有符合生产要求的糖化力和发酵力。

4.4.2.6 成品曲不得露天存放，应存放在阴凉、通风、干燥的地方。

4.4.3 原料处理

大米宜清洗浸泡后使用。

4.4.4 蒸煮

根据原料的质地、软硬程度、水分控制蒸煮时间。蒸熟的饭粒要求熟而不粘，粒粒饱满，不产生夹生饭和烂饭。

4.4.5 摊晾、加曲

将蒸熟的饭团搅散扬晾，鼓风或自然冷却至36℃~37℃后，加入酒曲粉拌匀。

4.4.6 糖化

将拌匀后的饭料倒入饭缸内进行培菌和糖化，待品温下降到30℃~32℃时，盖好缸盖，培菌糖化，品温最高不得超过42℃，糖化总时间约为20h~24h。

4.4.7 发酵

培菌糖化约24h后加水拌匀，控制物料品温，发酵6d~7d。

4.4.8 蒸馏

4.4.8.1 将待蒸的酒醅倒入蒸馏锅中进行蒸馏。初馏出来的酒头单独接取倒入酒缸中，若酒头呈黄色并有焦气和杂味等现象时，应将酒头接至合格为止。酒尾单独接取掺入下一锅复蒸。

4.4.8.2 蒸馏应严格掌握缓火蒸馏、掐头去尾、量质摘酒、大气追尾等措施。

4.4.9 基础酒（原酒）贮存

4.4.9.1 基础酒（原酒）应贮存于阴凉、干燥、通风的环境中，贮存条件应符合相关工艺要求和消防要求，不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品混合存放。

4.4.9.2 基础酒（原酒）贮存过程中，应对每罐（缸）原酒标识原酒名称、酒精度、生产日期、编号等信息，以确保原酒信息的可追溯性。

4.4.10 勾兑

4.4.10.1 将已选定的若干罐（缸）酒，根据各罐（缸）酒的酒精度，分别按预调成品酒的酒精度和预调总量计算好各坛酒的用量，然后混入勾兑罐中，搅匀后取样品尝和检测酒精度。

4.4.10.2 应对每罐（缸）勾兑好的酒标识名称、酒精度、生产日期、编号等信息。

4.4.11 灌装

4.4.11.1 灌装工具、容器应洁净，灌装量应符合要求。灌装好的产品，应在规定时间内及时压盖（封装），以免产品受污染。

4.4.11.2 对灌装操作进行记录，记录灌装时间、灌装量、操作人员等。

4.4.12 贴标

在产品的包装物或包装容器的主要展示版面上按第6章的要求贴标。

5 管理要求

5.1 质量管理体系

5.1.1 应有相应的食品安全管理人员进行质量管理。

5.1.2 应制定保证食品安全的规章制度，应涉及：生产环境要求、人员要求、设备使用、物料采购、生产过程控制等方面内容。

5.2 人员管理与培训

5.2.1 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。

5.2.2 从事生产的人员每年应进行一次健康检查，体检合格后持有有效健康证明方可进行生产。

5.2.3 生产人员在工作时，应穿戴清洁的工作衣、帽、鞋、口罩，保持良好的个人卫生。工作期间不得抽烟、饮食、随地涕吐或其他有碍生产操作和卫生的行为。

5.2.4 非生产人员进入生产场所应遵守本标准的有关规定。

5.2.5 应定期内部或外送对员工进行食品安全知识、白酒生产理论知识及相关法律法规培训。培训应有记录，并存档。

5.3 生产过程质量控制

应制定生产和卫生操作规程，由专人负责管理，生产过程应做好记录。

5.4 检测与质量控制

应配备一定的检验设备（如酒精计等），对半成品和成品进行检测。

5.5 销售管理

产品应做销售记录。内容应包括产品名称、生产日期或生产批号、数量、销售时间、购货商名称、购货商联系方式等，便于质量追踪。

6 标签标示要求

应在白酒包装上标示食品名称、成份或者配料、生产日期、保质期（酒精度 $\geq 10\%vol$ 的白酒可不用标示保质期）、白酒小作坊名称、生产地址、负责人、联系方式、登记证号及其他需要标示的内容。

中华人民共和国广西地方标准

白酒小作坊生产规范

DB45/T 1549—2017

广西壮族自治区质量技术监督局统一印刷

版权专有 侵权必究