

ICS 67.160.10  
CCS X 61

# DB4406

佛 山 市 地 方 标 准

DB 4406/T 1—2021

---

## 地理标志产品 九江双蒸酒

Product of geographical indication-jiujiang shuangzheng jiu

2021 - 03 - 12 发布

2021 - 04 - 13 实施

---

佛山市市场监督管理局 发布



## 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2014年第96号公告及GB/T 17924《地理标志产品标准通用要求》制定。

本文件由佛山市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广东省九江酒厂有限公司、广东省食品工业研究所有限公司（广东省质量监督食品检验站）、广东省食品检验所（广东省酒类检测中心）、佛山市食品药品检验检测中心。

本文件主要起草人：关正生、何松贵、冯志强、汪廷彩、梁焯琼、卫云路、关美玲、余剑霞、方毅斐、黎伟刚、刘幼强、崔汉彬、冯兆兴。

# 地理标志产品 九江双蒸酒

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品九江双蒸酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产工艺、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局2014年第96号公告批准保护的九江双蒸酒。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1352 大豆
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 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 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 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 16289-2018 豉香型白酒
- GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号
- 地理标志产品保护规定 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第78号
- 食品标识管理规定 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号
- 地理标志专用标志使用管理办法（试行） 国家知识产权局[2020]第354号

## 3 术语和定义

GB/T 15109-2008界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **九江双蒸酒** *jiujiang shuangzheng jiu*

以西江水、大米、黄豆为原料，并在广东省佛山市南海区九江镇的特定地域范围内，用酒曲作为主要糖化发酵剂，经酿造、蒸馏、陈肉酝浸、勾调等一系列的传统工艺生产的白酒。

### 3.2

#### **酒曲** *liquor starter*

以大米、黄豆为主要原料，接入一定量的优良菌种，在人工控温、控湿的条件下培养而成的糖化发酵剂。

### 3.3

#### **陈肉酝浸** *steeping process with chen rou*

基酒在存有加热至熟、在酒中浸泡一定时间而成的肥猪肉的容器中进行储存陈酿的工艺过程。

[来源：GB/T 16289-2018, 3.3]

### 3.4

#### **勾兑调味（勾调）** *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。

[来源：GB/T 15109-2008, 3.4.56]

### 3.5

#### **基础酒（基酒/原酒）** *crude spirits*

经发酵、蒸馏而得到的未经勾调的酒。

[来源：GB/T 15109-2008, 3.5.19]

### 3.6

#### **调味酒** *prominent quality liquor*

采用特殊工艺生产制备的某一种或数种香味成分含量特别高，风格特别突出，用于弥补基础酒的缺陷和提高酒体档次的酒。又称精华酒。

[来源：GB/T 15109-2008, 3.5.21]

## 4 地理标志产品保护范围

九江双蒸酒保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局2014年第96号公告批准的范围，即广东省佛山市南海区九江镇现辖行政区域内，见附录A。

## 5 生产工艺

### 5.1 主要工艺流程

酒曲



大米→蒸煮、冷却→拌料→发酵→蒸馏→贮存→陈肉酝浸（泡肉酝浸）→离肉→组合→贮存→勾调→过滤→包装→成品

## 5.2 主要工艺要点

### 5.2.1 制曲

以大米和黄豆为原料，加入传统秘方和工艺制作的饼丸等，经前期、中期和后期分段控制培养制成九江双蒸酒酒曲的过程。

### 5.2.2 发酵

以大米经煮熟后的米饭为原料，用九江双蒸酒酒曲作为主要糖化发酵剂，大罐发酵13天~20天。

### 5.2.3 蒸馏

采用前期缓火慢蒸，后期大火追尾的方式进行蒸馏制得基酒。

### 5.2.4 陈肉酝浸

基酒贮存不少于10天后，再放入存有加热至熟、在酒中浸泡一定时间而成的肥猪肉的容器中浸泡不少于25天进行陈酿。

### 5.2.5 勾调

将陈肉酝浸后的酒液进行组合调配，并用紫砂缸储存三年或以上的调味酒进行调味。

## 5.3 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合GB 8951和GB 14881的规定。

## 6 要求

### 6.1 原辅料要求

#### 6.1.1 大米

应符合GB 2715的要求。

#### 6.1.2 水

应采用取自保护区范围内的西江河水，经处理后水质应符合GB 5749的要求。

#### 6.1.3 黄豆

应符合GB 1352的要求。

#### 6.1.4 所有原辅材料还应符合相关法律法规和标准的要求。

### 6.2 感官要求

感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀 <sup>a</sup>
香气	复合香气舒适、谐调、清雅
口味	酒体绵甜、醇厚、爽冽、回味怡畅
风格	具有本品典型风格
<sup>a</sup> 当酒温低于15℃时，允许出现沉淀物质或失光，15℃以上应逐渐恢复正常。	

### 6.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度/(20℃, %vol)	29.0~40.0
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.4
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.55
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 10
固形物/(g/L)	≤ 0.50
注：酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。	

### 6.4 食品安全指标

食品安全指标应符合GB 2757的要求，具体指标见表3。

表3 食品安全指标

项 目	指 标
甲醇/(g/L)	≤ 0.6
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5
注：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

### 6.5 净含量

应符合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》的要求。

## 7 试验方法

### 7.1 感官要求

按GB/T 10345的规定进行。

### 7.2 理化指标

### 7.2.1 酒精度

按GB 5009.225的规定进行。

### 7.2.2 总酸

按GB/T 10345的规定进行。

### 7.2.3 总酯

按GB/T 10345的规定进行。

### 7.2.4 $\beta$ -苯乙醇

按GB/T 10345的规定进行。

### 7.2.5 固形物

按GB/T 10345的规定进行。

## 7.3 食品安全指标

### 7.3.1 甲醇

按GB 5009.266的规定进行。

### 7.3.2 氰化物

按GB 5009.36的规定进行。

### 7.3.3 铅

按GB 5009.12的规定进行。

## 7.4 净含量

按JJF 1070的规定进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

以同一原料、同一生产线、同一班次生产的同一规格、同一生产日期的产品为一批。

### 8.2 抽样

净含量项目检验的抽样方法按JJF 1070的有关规定进行。其他检验项目的抽样按GB/T 10346的规定。

### 8.3 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 8.4 出厂检验



#### 8.4.1 基本要求

每批产品由生产厂质检部门检验合格并附有合格证方可出厂。

#### 8.4.2 出厂检验项目

感官要求、酒精度、总酸、总酯、 $\beta$ -苯乙醇、固形物、甲醇、净含量和标签。

#### 8.4.3 出厂检验的判定规则

8.4.3.1 检验结果中所有项目全部符合本文件要求，则判该批次检验合格。

8.4.3.2 检验结果中若甲醇、净含量和标签中有一项检验不合格，则判该批产品检验不合格；若其它项目检验不合格，允许从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果全部合格，则判该批次出厂检验合格。若复检结果中仍有项目不合格，则判该批产品出厂检验不合格。

### 8.5 型式检验

#### 8.5.1 基本要求

正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅材料产地或供应商发生较大变化时；
- c) 更换主要生产设设备时；
- d) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

#### 8.5.2 型式检验项目

感官要求、理化指标、食品安全指标、净含量以及标签。

#### 8.5.3 型式检验判定规则

8.5.3.1 检验结果中全部项目符合本文件要求，则判该次检验合格。

8.5.3.2 检验结果中若食品安全指标、净含量和标签中有一项检验不合格，则判该次产品检验不合格；若其它项目检验不合格，允许从该批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检。复检结果全部合格，则判该次检验合格。若复检结果中仍有项目不合格，则判该次检验不合格。

### 9 标志、标签、包装、运输、贮存

#### 9.1 标志

产品标志应按GB/T 191、GB/T 10346和《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》（国家知识产权局[2020]第354号）的有关规定执行。

#### 9.2 标签

产品标签应按GB 2757、GB 7718和《食品标识管理规定》的有关规定执行。

#### 9.3 包装、运输、贮存

- 9.3.1 产品的包装、运输和贮存应按GB 14881、GB/T 10346和有关规定执行。
- 9.3.2 包装容器的质量必须符合GB/T 24694、GB 4806.4等相应标准的有关规定。

附录 A  
(规范性附录)

九江双蒸酒地理标志产品保护范围图

九江双蒸酒地理标志产品保护范围为广东省佛山市南海区九江镇现辖行政区域，见图A.1。

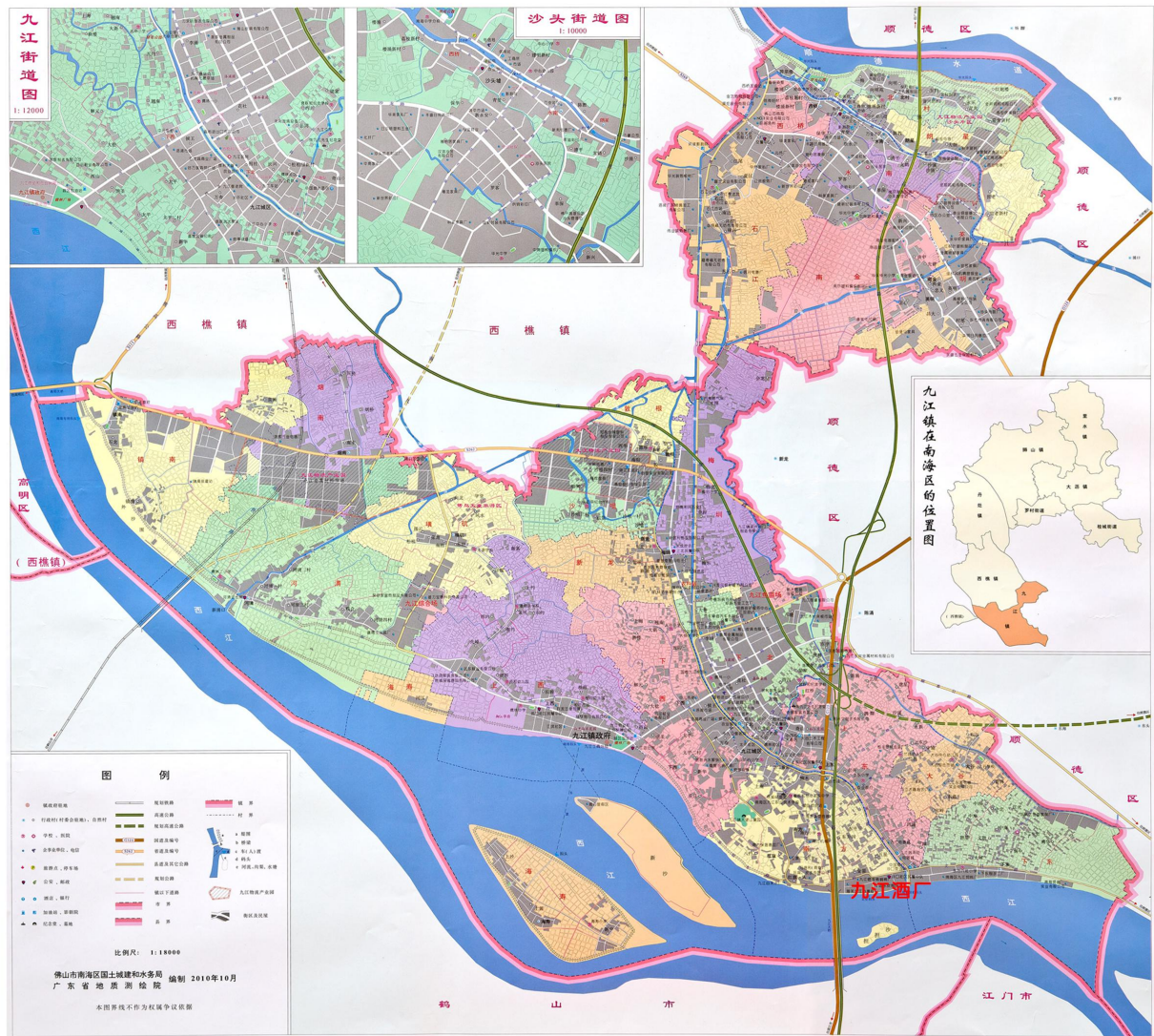


图 A.1 九江双蒸酒地理标志产品保护范围图