

DB34

安徽省地方标准

DB 34/T 2200—2018

代替 DB34/T 2200-2014

地理标志产品 临水酒

Product of geographical indication-LinShui liquors

2018 – 12 – 29 发布

2019 – 01 – 29 实施

安徽省市场监督管理局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准根据 GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》及中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局颁布的2005年第78号令《地理标志产品保护规定》制定。

本标准代替 DB34/T 2200-2014《地理标志产品 临水酒（兼香型白酒）》，与 DB34/T 2200-2014 相比，除编辑性修改外，主要变化如下：

- 标准名称修改为“地理标志产品 临水酒”；
- 修订了“临水酒”的定义（见 3.1）；
- 删除了分级要求（见 2014 版 5）；
- 增加了 5.1 “基本要求”（见 5.1）；
- 修订了理化指标，使其与国家质量监督检验检疫总局发布的关于批准对临水酒实施地理标志产品保护公告[2011 年第 98 号]的要求相一致（见 5.5）；

本标准由安徽省白酒标准化技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：安徽临水酒业有限公司、安徽瑞思威尔科技有限公司。

本标准主要起草人：何叶华、方西元、姜志信、徐道传、杨恩贺。

地理标志产品 临水酒

1 范围

本标准规定了临水酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存及产品召回。

本标准适用于霍邱县临水镇现辖行政区域的临水酒。

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 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 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
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 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/T 10460 豌豆
GB/T 11760 裸大麦
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15109 白酒工业术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
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 中确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

临水酒 Linshui liquor

采用优质人工泥窖，以高粱为原料，以小麦、大麦、豌豆踩制的大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑等工艺，不添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓酱复合香气的兼香型白酒。

3.2

窖龄 cellar age

酿酒窖池的年龄。

4 地理标志范围

仅限于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，即安徽省六安市霍邱县临水镇现辖行政区域内，见附录A。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 不使用食品添加剂。

5.1.2 不得添加非食用物质。

5.1.3 使用的食品原料应符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

5.2 原辅料要求

5.2.1 水

取自保护范围内 100 米以下的地下水，水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2.2 高粱

产于当地或东北地区的高粱，应符合 GB 2715、GB/T 8231 的规定。

5.2.3 小麦

采用淮河两岸生产的小麦，应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。

5.2.4 大麦

采用当地产的大麦，应符合 GB 2715、GB/T 11760 的规定。

5.2.5 豌豆

采用当地产的豌豆，应符合 GB 2715、GB/T 10460 的规定。

5.3 工艺要求

5.3.1 酿造工艺

5.3.1.1 窖池：窖龄应大于等于 30 年。

5.3.1.2 粮醅比例应 1:4~1:5，入窖淀粉 16%~19%。

5.3.1.3 加糠：粮糠比应 23%~25%。

- 5.3.1.4 加水量：加水后，粮醅入池水分应在 53%~58%。
- 5.3.1.5 加曲量：中温曲 10%，高温曲 20%。
- 5.3.1.6 粮醅入窖温度：13℃~20℃。
- 5.3.1.7 粮醅入池酸度：1.4°~2.0°。
- 5.3.1.8 粮醅发酵期：30 天~60 天。
- 5.3.1.9 入库基酒酒精度：不低于 62%vol
- 5.3.1.10 陶坛洞藏贮存不少于 3 年才可用于勾兑。

5.3.2 制曲工艺

- 5.3.2.1 原料配比：小麦、大麦、豌豆配比为 7：2：1。
- 5.3.2.2 润料：在粉碎前加入 5%温水拌和润料，使小麦均匀吃水，润料时间 4 至 6 小时。
- 5.3.2.3 粉碎：粉碎后，春、冬季通过 20 目筛的细粉占 45%至 50%，夏、秋季通过 20 目筛的细粉占 50%至 55%，外观要求：烂心不烂皮。
- 5.3.2.4 拌和、踩制：拌料含水量春秋季为 38%至 40%，夏季 40%至 42%，要求水份均匀、无白粉和灰包、无成团疙瘩、无水眼。
- 5.3.2.5 入房铺曲：曲间距 3 cm 至 4 cm，行距 1 cm 至 1.5 cm, 冬近夏远, 明浆喷洒, 将四周围严盖实。
- 5.3.2.6 培菌管理：改变曲坯堆放形式, 变换曲坯间距、行距及上下、内外位置，通风、排潮。中温曲顶温 55℃至 60℃保持 4 至 6 天，成曲时间 35 天；高温曲顶温 68℃至 70℃保持 3 至 5 天，成曲时间 40 天。

5.4 感官指标

应符合表1 的规定。

表1 感官要求

项目	特征
色泽	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	香气馥郁、幽雅
口味	绵甜醇厚，香味协调、余味净爽
风格	具有本品固有风格

5.5 理化指标

应符合表2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度（%vol）	40.3%vol、42%vol	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.50	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	1.50	
己酸乙酯，g/L	1.0~2.0	
注：酒精度以标签上所示为准，允许误差为 ±1.0 %vol。		

5.6 安全要求

应符合 GB 2757 的规定。

6 生产加工过程的安全要求

应符合 GB 8951、GB 14881 的规定。

7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号[2005]的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

8 检验规则

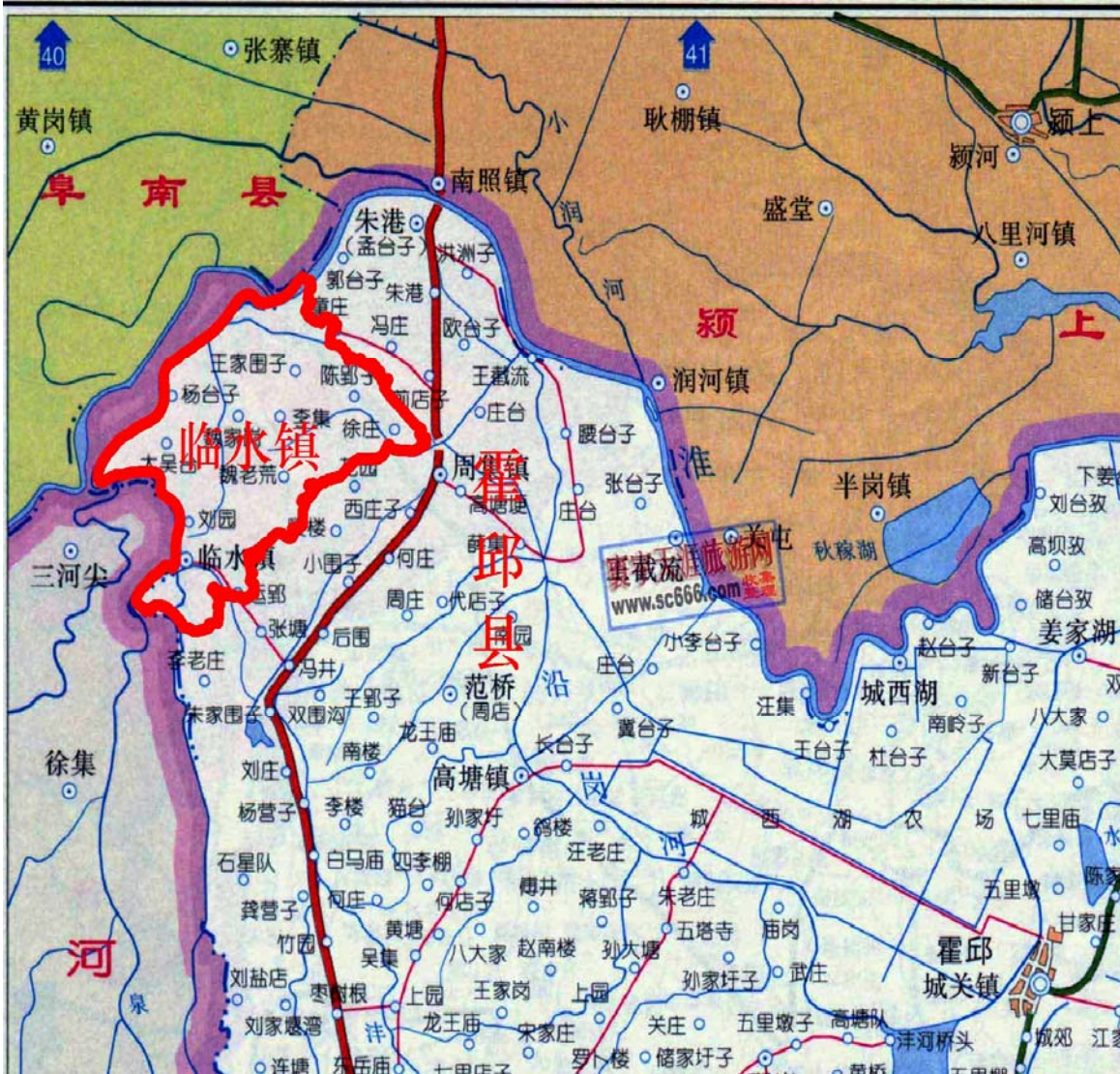
按国家质量监督检验检疫总局令 [2005] 第75号和 GB/T 10346 的规定执行。

9 标志、标签、包装、运输、贮存及召回

9.1 标志、标签按 GB 2757、GB 7718 的规定执行，并可以同时标注“地理标志产品保护专用标志”。

9.2 包装、运输、贮存、召回按 GB/T 10346、GB 14881 的规定执行。

附 录 A
(规范性附录)
“临水酒”地理标志产品保护范围



注：地理位置安徽省霍邱县临水镇，经纬度是：东经 115.06° -115.37° 、北纬 31.23° -32.05° 。

图A.1 临水酒地理标志产品保护范围图