

中华人民共和国国家标准

GB 19328—2003

原产地域产品 口子窖酒

Product of designations of origin or geographical indication—
Kouzijiao liquor

2003-10-09 发布

2003-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准为全文强制性标准。

本标准按照《原产地域产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家标准化管理委员会提出。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组归口。

本标准起草单位：中国标准化协会、安徽口子集团公司。

本标准主要起草人：张国强、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登烽、周图亮。

原产地域产品 口子窖酒

1 范围

本标准规定了口子窖酒的原产地域范围、术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《原产地域产品保护规定》批准保护的口子窖酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 8231 高粱
- GB 10344 饮料酒标签标准
- GB/T 10345 白酒试验方法
- GB/T 10346 白酒检验规则
- GB 10460 豌豆
- GB/T 15109 白酒工业术语

3 原产地域范围

口子窖酒的原产地域范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门批准保护的范围内，见附录 A。

4 术语和定义

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

4.1

口子窖酒 **kouzijiao liquor**

以多种粮食为原料，在口子窖酒原产地域保护范围内按照口子窖酒生产工艺生产的酒。

4.2

酒龄 **storage time of liquor**

从原酒入库到原酒出库所贮存老熟的时间，以年为单位。

4.3

口子窖酒大曲 **kouzijiao liquor brick shaped raw starter for alcoholic fermentation**

按口子窖酒传统制曲工艺生产的两类大曲。以优质小麦、大麦、豌豆为原料制成中温曲，成品断面

呈菊花状,俗称“菊花心”曲;以纯小麦为原料,在盛夏时节制成高温曲,俗称“香曲”。

4.4

发酵周期 fermentation cycle

酒醅从入窖发酵到出窖蒸酒所需要的时间。

4.5

典型体 typical base liquor

指口子窖酒的特有香型,主要包括陈香、醇甜、窖底香三种。

4.6

调味酒 flavoring liquor

采用特殊工艺生产的用于平衡基础酒香味的酒。

4.7

勾兑 blending

用不同典型体的基酒和调味酒,按口子窖酒质量要求组成成品酒的工序。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 水源

符合 GB 5749 的规定。酿造用水取自濉溪地下古泉水。

5.1.2 高粱

符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.3 玉米

符合 GB 1353 的规定。

5.1.4 大米

符合 GB 1354 的规定。

5.1.5 糯米

符合 GB 1354 的规定。

5.1.6 豌豆

符合 GB 10460 的规定。

5.1.7 小麦

符合 GB 1351 的规定。

5.1.8 大麦

浅黄色,颗粒饱满、均匀,气味正常,无霉变、无虫蛀。

5.2 酿造环境

符合原产地域保护规定划定的地域范围。

口子窖酒原产地域范围位于安徽淮北平原,海拔在 15 m~40 m 之间,这里土壤深厚肥沃,地下水丰富,雨量充沛、气候温和,年平均气温为 14.6℃,年平均无霜期 206.9 天,年平均降水量 854.8 mm。优越的地理位置,温湿的自然气候为微生物的生长繁殖提供了良好的自然条件。

5.3 生产工艺要求

口子窖酒以优质高粱、大米、玉米、糯米、小麦为原料,采用传统工艺与现代生物技术相结合,以口子窖大曲为糖化、发酵、生香剂,高温堆积、续糟混蒸老五甑分别在泥窖与石板窖中发酵,缓慢蒸馏,量质摘酒,分级贮存,再经分析、品尝、勾兑、调味、陈酿、包装出厂。基酒酒龄不少于五年,调味酒酒龄不少于十年。

5.4 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要 求			
	40.0%(V/V)以上 (优级)	40.0%(V/V)~35.0%(V/V) (优级)	34.9%(V/V)~28.0%(V/V) (优级)	28.0%(V/V)以下 (优级)
色泽	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀			
香气	窖香馥郁典雅	窖香馥郁典雅	窖香馥郁	窖香馥郁
口味	绵甜醇厚,酒体丰富,余味悠长	绵甜醇和,酒体丰富,尾净味爽	醇和甜净,酒体丰富	醇和爽净,酒体谐调
风格	具有口子窖酒独特的风格			

5.5 理化指标

理化指标见表 2。

表 2 理化指标

项 目	要 求			
酒精度/[%(V/V)]	40.0 以上(优级)	40.0~35.0(优级)	34.9~28.0(优级)	28.0 以下(优级)
总酸(以乙酸计)/(g/L) \geq	0.50	0.40	0.35	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	1.85	1.45	1.25	0.65
己酸乙酯/(g/L) \leq	1.80	1.40	1.20	0.60
固形物/(g/L) \leq	0.60	0.70	0.80	0.80
注:酒精度允许公差为 $\pm 0.8\%$ (V/V)。				

5.6 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2757 的规定。

5.7 微量成分比值

表 3 微量成分比值表

微量成分	比 值
乳酸乙酯/乙酸乙酯	0.80~1.50
乳酸乙酯/己酸乙酯	0.40~0.90

6 试验方法

6.1 感官要求、理化指标按 GB/T 10345 执行。

6.2 卫生指标按 GB/T 5009.48 执行。

7 检验规则

按 GB/T 10346 和《定量包装商品计量监督规定》的规定执行。

8 标志、标签

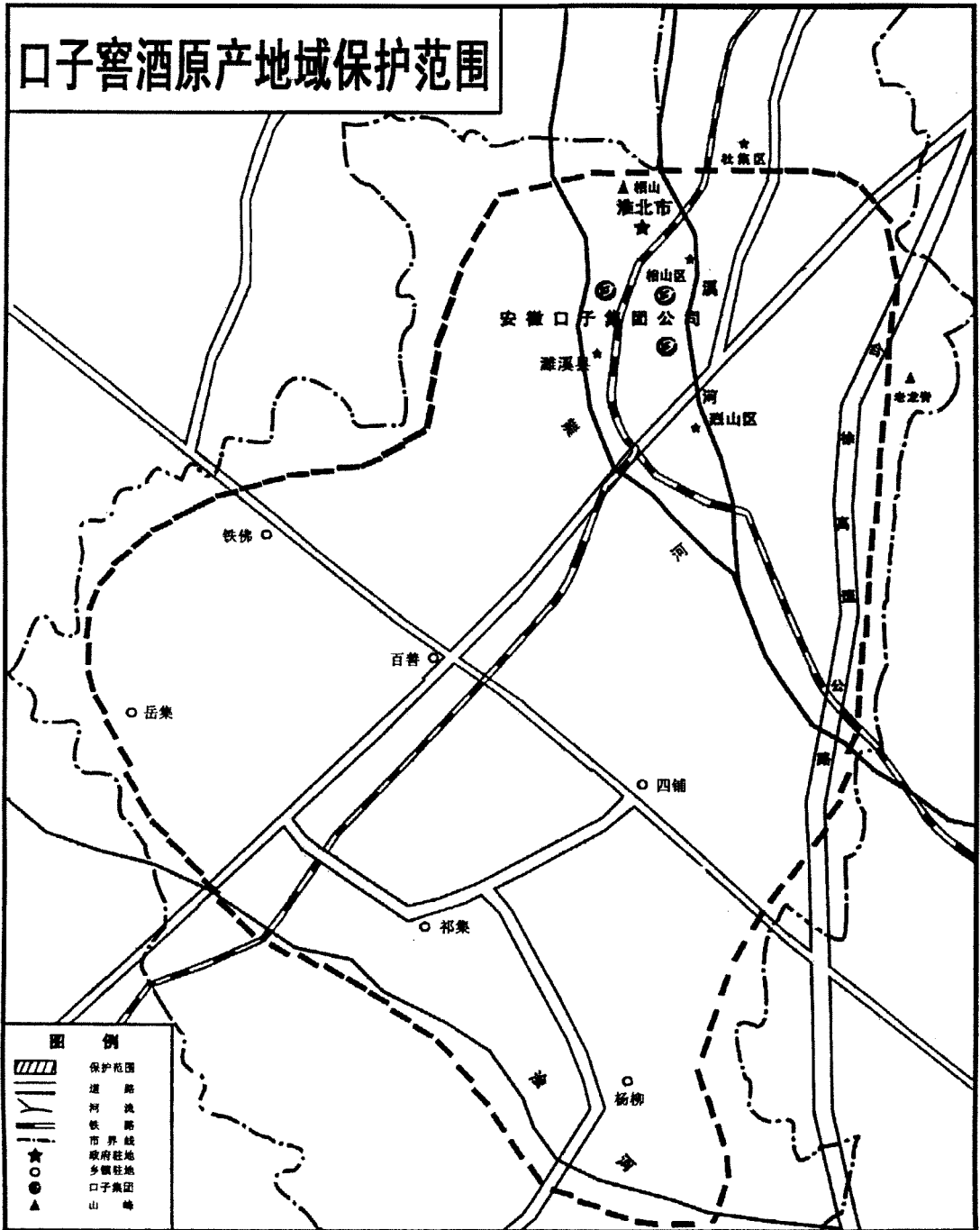
按 GB 10344 和 GB 7718 执行,也可以同时标注“原产地域产品标志”。

9 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

附录 A
(规范性附录)

口子窖酒原产地域保护范围图



注：口子窖酒原产地域保护范围地理位置为：东经 116°23'~117°23'，北纬 33°16'~34°14'。

图 A. 1