



中华人民共和国国家标准

GB/T 19328—2007
代替 GB 19328—2003

地理标志产品 口子窖酒

Product of geographical indication—Kouzijiao liquor

2007-09-19 发布

2008-05-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》与 GB 17924—1999《原产地域产品通用要求》制定。

本标准代替并废止 GB 19328—2003《原产地域产品 口子窖酒》。

本标准与 GB 19328—2003 相比主要修改内容如下：

- 根据国家质量监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》，修改相关名称；
- 由强制性改为推荐性；
- 修改了感官要求中的部分表述及理化指标的部分指标值，使之更符合产品和生产的实际情况。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：安徽口子酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：张国强、沈怡方、高景炎、高月明、杨明、赖登辉、周图亮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB 19328—2003。

地理标志产品 口子窖酒

1 范围

本标准规定了口子窖酒的地理标志产品保护范围、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《地理标志产品保护规定》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 蒸馏酒及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 预包装食品标签通则
 - GB/T 8231 高粱
 - GB 10344 预包装饮料酒标签通则
 - 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 15109 白酒工业术语
- 《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[2005年]第75号令

3 地理标志产品保护范围

口子窖酒的产地保护范围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，在口子窖酒产地保护范围内按照口子窖酒工艺生产的酒。

4.2

酒龄 storage time of liquor

从原酒入库到出库贮存老熟的时间，以年为单位。

4.3

口子窖酒大曲 Kouzijiao liquor brick shaped raw starter

按口子窖酒传统制曲工艺与现代生物技术结合生产的两类强化大曲,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前所需要的时间。

4.5

典型体 typical base liquor

主要包括陈香、醇甜、窖底香三种,是组成口子窖酒的特有香型。

4.6

调味酒 flavoring liquor

采用特殊工艺生产的用于协调平衡基础酒香味的酒。

4.7

勾兑 blending

用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

5.1.1 水

取自濉溪地下古泉水,符合 GB 5749 的规定。

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

符合地理标志产品保护规定划定的地域范围。

该保护范围位于安徽淮北平原,海拔在 15 m~40 m 之间,土壤深厚肥沃,地下水丰富,雨量充沛、气候温和,年平均气温约为 14.6℃,年平均无霜期约 206.9 d,年平均降水量 854.8 mm 左右。优越的地理位置,温湿的自然气候为口子窖酒微生物的生长繁殖和酿造提供了良好的自然条件。

5.3 生产工艺

口子窖酒以优质高粱、大米、玉米、糯米、小麦为原料,采用口子窖酒大曲为糖化、发酵、生香剂,续糟

混蒸老五甑,分别入泥窖双轮、单轮发酵,入石板窖多轮发酵,发酵期 120 d、60 d、30 d,缓慢蒸馏,量质摘酒,分级贮存,再经勾兑、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	40.0%vol 以上 (优级)	40.0%vol~35.0%vol (优级)	34.9%vol~28.0%vol (优级)	28.0%vol 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			
注:当酒的温度低于10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。				

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/(%vol)	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) ≥	0.50	0.40	0.35	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.85	1.45	1.25	0.65
己酸乙酯/(g/L) ≤	1.80	1.40	1.20	0.60
固形物/(g/L) ≤	0.60	0.70	0.80	0.80
注:酒精度允许公差为±1.0% vol。				

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

微量成分比值见表 3。

表 3 微量成分比值表

微量成分	比 值
乳酸乙酯/乙酸乙酯	0.60~1.50
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管理办法》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“地理标志产品保护专用标志”。

9 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

附录 A
(规范性附录)

口子窖酒地理标志产品保护范围图

口子窖酒地理标志产品保护范围见图 A.1。



注：口子窖酒的产地保护范围为淮北市相山以南、浍河滩溪段以北、岳集乡以东、淮北市老龙脊山以西，所在经纬度是东经 116°23′～东经 117°23′，北纬 33°16′～北纬 34°14′，海拔在 15 m～40 m 之间。

图 A.1 口子窖酒地理标志产品保护范围图

