

ICS 67.160.10
CCS X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 22211—202×

代替 GB/T 22211—2008

地理标志产品质量要求 五粮液酒

Quality requirements for product of geographical indication—Wuliangye baijiu

2024-××-×× 发布

2024-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会

发布

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产地范围	2
5 产地环境	2
6 技术要求	2
7 试验方法	6
8 检验规则	7
9 标志、标签	7
10 包装、运输、贮存	7
附录 A(规范性) 地理标志产品五粮液酒产地范围	8
附录 B(规范性) 五粮液酒酿造工艺及五粮液酒包包曲工艺流程图	9
附录 C(资料性) 小麦破碎后的组织形态图	11
附录 D(资料性) 五粮液酒感官评价表	12
参考文献	24

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件代替 GB/T 22211—2008《地理标志产品 五粮液酒》，与 GB/T 22211—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了五粮液酒、五粮液酒包包曲、五粮液酒泥窖的定义(见 3.1、3.2、3.3, 2008 年版的 3.1、3.2、3.5)；
- 删除了发酵周期、勾兑、酒龄、五粮液年份酒的定义(见 2008 年版的 3.3、3.4、3.6、3.7)；
- 增加了产地环境(见第 5 章, 2008 年版的 5.2)；
- 更改了原料要求、酿造环境和生产工艺(见 6.1、6.2、6.3, 2008 年版的 5.1、5.3)；
- 更改了产品感官要求(见 6.4.1, 2008 年版的 5.4.1)；
- 更改了产品理化指标要求, 按产品自生产日期一年内和一年后分别进行要求, 增加了酸酯总量、己酸+己酸乙酯, 删除了酒精度/(% vol)25~34、年份酒产品类别(见 6.4.2, 2008 年版的 5.4.2)；
- 删除了卫生指标要求(见 2008 年版的 5.4.3)；
- 增加了净含量要求(见 6.5)；
- 更改了酒精度、总酸试验方法, 增加了酸酯总量、己酸+己酸乙酯的试验方法(见 7.2.1、7.2.2、7.2.4, 2008 年版的 6.1)；
- 增加了净含量试验方法(见 7.3)；
- 删除了卫生指标试验方法(见 2008 年版的 6.2)；
- 更改了检验规则(见第 8 章, 2008 年版的第 7 章)；
- 更改了标志、标签(见第 9 章, 2008 年版的第 8 章)；
- 更改了包装、运输、贮存(见第 10 章, 2008 年版的第 9 章)；
- 更改了五粮液酒地理标志产品产地范围的地图(见附录 A, 2008 年版的附录 A)；
- 增加了五粮液酒酿造工艺及五粮液酒包包曲工艺流程图(见附录 B)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：宜宾五粮液股份有限公司、中国标准化研究院、四川省食品检验研究院。

本文件主要起草人：曾从钦、杨韵霞、安明哲、云振宇、张庆、曹鸿英、龙小蓉、罗勇、郑佳、张瑶、史波林、刘鹏、王俏、陈洪坤、邓依、李毅、唐家环、王蕊、钟真全。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

- 2008 年首次发布为 GB/T 22211—2008, 2015 年增加了第 1 号修改单；
- 本次为第一次修订。

引 言

2020年五粮液酒成为首批入选《中华人民共和国政府与欧洲联盟地理标志保护与合作协定》地理标志产品名录。五粮液酒独特的原料配比、包包曲、酿造工艺和微生态环境成就了五粮液酒“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处、酒味全面”的独特风格。此次修订大幅增加了生产工艺要求,为传承五粮液酒传统酿造工艺,突出五粮液酒质量特色和声誉,助力五粮液酒产业高质量发展和地理标志高水平保护提供了重要技术依据。

地理标志产品质量要求 五粮液酒

1 范围

本文件界定了地理标志产品五粮液酒的术语、产品分类,规定了产地范围、技术要求、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存的要求;描述了产地环境和相应检验方法。

本文件适用于地理标志产品五粮液酒的生产、加工、流通、检验,亦适用于地理标志产品五粮液酒的保护和管理。

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 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8231 高粱
- GB/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 10781.1 白酒质量要求 第1部分:浓香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 33405 白酒感官品评术语
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.1、GB/T 33405 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五粮液酒 Wuliangye baijiu

地理标志产品产地范围内,以精选的高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食和水为原料,以五粮液酒包包曲为糖化发酵剂,采用五粮液酒泥窖及传统酿造工艺,经开放式作业生产,固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的浓香型白酒。

注:生产中不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质。

3.2

五粮液酒包包曲 Wuliangye baobaoqu

在产地范围内独有的自然生态环境中,以小麦为原料,采用五粮液酒传统制曲工艺,自然接种、自

然发酵生产的形似馒头状隆起的曲块。

3.3

五粮液酒泥窖 Wuliangye fermentation pit

五粮液酒生产发酵容器,用宜宾市本地未经耕作的弱酸性黄黏土、青石、楠竹条(片)等材料筑建而成。窖池口面为长方形,剖面为上宽下窄的倒梯形。

注:包括连续不间断使用的古窖池和由古窖池经活态复制演化的窖池群。

3.4

五粮液酒专用粮基地 Wuliangye special grain base

专门生产五粮液酒酿酒所需高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食的种植基地。

注:以宜宾市为核心、四川省为主体,兼顾国内部分优质粮食产区。

4 产地范围

五粮液酒地理标志产品产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即宜宾市翠屏区和叙州区,具体范围按附录 A。

5 产地环境

5.1 地理环境

五粮液酒产地范围位于四川省宜宾市,东经 104°35′~104°37′,北纬 28°18′~28°45′,海拔 293 m~320 m 之间。

5.2 气候环境

五粮液酒产地范围位于四川盆地南部。气候属亚热带湿润季风气候类型,气候温和(年平均气温 19℃)、雨量充沛(年平均降水量 977.1 mm)、无霜期长(年平均无霜期 363.3 d)、雨热同季(其中 5 月—9 月降雨量 749.1 mm,占全年降水量的 74.31%)、四季分明。日照时间短(年均日照 1122.1 h)、气候湿润(年平均湿度 79%,年平均蒸发量 932.1 mm)、风速较小(年平均风速 1.2 m/s,最多风向为东北风)。

6 技术要求

6.1 原料要求

6.1.1 水

水源水应取自产地范围内的金沙江和岷江江心水,酿造用水应经净化处理且符合 GB 5749 的规定。勾调加浆用水应在此基础上进一步净化处理。

6.1.2 高粱

产自五粮液酒专用粮基地,并应符合 GB/T 8231 的规定。

6.1.3 大米

产自五粮液酒专用粮基地,并应符合 GB/T 1354 的规定。

6.1.4 糯米

产自五粮液酒专用粮基地,并应符合 GB/T 1354 的规定。

6.1.5 小麦

产自五粮液酒专用粮基地,并应符合 GB 1351 的规定。

6.1.6 玉米

产自五粮液酒专用粮基地,并应符合 GB 1353 的规定。

6.2 酿造环境

6.2.1 酿造菌群

五粮液酒酿造环境应有超过 2 000 个属的原核微生物和 400 个属的真核微生物组成的独特酿造菌群。泥窖中含有己酸菌解乳酸己小杆菌(菌种代号 JNU-WLY1368)、丙酸嗜蛋白菌(菌种代号 JNU-WLY501)、产香梭菌(菌种代号 WLY-B-L2)等独特发酵微生物。酿造环境空气含有从梗孢酵母(菌种代号 WLY-L-M-1)等独特环境微生物。

6.2.2 窖泥

五粮液酒筑窖用窖干泥应为宜宾市本地未经耕作的弱酸性黄黏土物理夯筑而成。生产用窖泥应为宜宾市本地未经耕作的弱酸性黄黏土经晾干,加入老窖种泥、黄水等培养加工制成。

6.3 生产工艺

6.3.1 工艺概述

按五粮配方和粗细度要求粉碎的五种粮食的粮粉与一定数量的出窖糟醅依季节按一定比例配料,以五粮液酒包包曲为糖化发酵剂,在泥窖中发酵,采用跑窖循环、固态续糟、泥窖发酵、分层起糟、分层蒸馏、分层入窖、量质摘酒、按质并坛的传统酿造工艺,经分级陈酿、精心勾调而成。五粮液酒酿造工艺及五粮液酒包包曲工艺流程图按附录 B 进行。

6.3.2 窖池养护

应看糟配料,稳准配料,达到“以糟养窖、以窖养糟”。起窖不应伤及窖池壁,做到“层层清、口口清、日日清”。入窖前应对窖池给予养护,并按生产节奏保持连续使用。

注 1:“以糟养窖、以窖养糟”是指通过看糟配料等做好前置控制条件入窖后,糟醅先提供营养物质滋养窖泥微生物。窖泥微生物经年累月得到驯养纯化后,形成特有的酿酒微生物群落,其生长代谢产生的酸、酯、醇、醛类等呈香呈味物质再滋养糟醅,达到循环良性互促。

注 2:“层层清”是指分层起糟后,每起完一瓶糟醅对窖壁进行清扫;“口口清”是指每口窖的糟醅起完后对整口窖壁进行清扫、养护;“日日清”是指每日对窖池卫生进行清扫、对窖壁进行养护。

6.3.3 制曲

6.3.3.1 小麦润料

以小麦为原料,用热水润料,浸润后的小麦应表面柔润收汗(表面无水分)、口嚼不粘牙,有清脆声响。

6.3.3.2 小麦破碎

润料后的小麦应破碎至“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”的状态,具体组织形态参见附录 C。麦粉中不应有整粒或半粒存在,过 20 目孔筛细粉达到合理比例。

6.3.3.3 加水拌和

破碎的麦粉经加水应使其含水量达到工艺要求,拌料均匀,手捏成团不粘手。

6.3.3.4 曲胚成型

加水拌和的物料经压制成型,曲胚呈长方形,曲胚上面的中部如馒头般隆起,表面应光滑细润不粗糙,无缺角掉边。

6.3.3.5 培菌管理

成型的曲胚放入发酵房进行发酵,期间合理排潮(排湿)、翻曲。整个发酵过程曲胚中心温度应符合“前缓中挺后缓落”的工艺要求,排潮遵循潮大多排、潮小少排、无潮不排、短时勤排、交叉排潮的原则进行,翻曲做到上翻下,底翻面,四周翻中间,硬度大的放下层,发酵周期为 30 d±3 d,主要工艺流程应符合 B.2。经发酵完成的曲胚曲香纯正,气味浓郁,皮薄心厚,“穿衣”(菌丝)良好,断面整齐,菌丝粗壮紧密。断面以猪油白色(微黄)或乳白色为主,兼有少量异色。

注:“前缓中挺后缓落”指前缓时间≥3 d,中挺时间≥7 d,后期曲胚中心温度缓慢下降。

6.3.3.6 入库陈化

经过培菌的曲胚应放入陈化库进一步陈化老熟,陈化时间 3 个月~8 个月。

6.3.3.7 陈曲粉碎

将达到陈化要求的曲块进行粉碎,视季节(热季、冷季)控制细粉比例。

6.3.4 酿酒

6.3.4.1 原料处理

高粱、大米、糯米、小麦、玉米分别粉碎至符合工艺要求的粗细度,按高粱 36%、大米 22%、糯米 18%、小麦 16%、玉米 8% 的配比,混合均匀成粮粉。

6.3.4.2 出窖起糟

糟醅入窖后密闭发酵,发酵周期宜在 70 d 左右,双轮底发酵时间 140 d 左右,到期后开窖,用“看、闻、尝、捏”的方法进行开窖鉴定,随后分层起糟。当需要起底糟时,应先将酒窖中的黄水尽量滴出,以降低酒糟中的水分和酸度。

6.3.4.3 看糟配料

看糟配料要根据糟醅发酵情况制定配料方案,配料需稳定、准确。以甑的容积为单位,将 6.3.4.2 所起糟醅和 6.3.4.1 的粮粉按季节投粮重量要求加粮拌和;堆积润粮,润粮时间 60 min~75 min;上甑前,根据糟醅状态,按比例将糠拌入。糠(稻谷壳)应经 30 min 以上清蒸成熟糠并自然冷却。

6.3.4.4 上甑

将拌糠后的粮糟装入甑中,上甑应“轻撒匀铺、探汽上甑”,不可“一气呵成”,不应起堆塌汽,甑中的粮糟应保持中低边高的形态。上甑完毕后,当有蒸汽逸出时,应盖上云盘。

注:“轻撒匀铺”指上甑应松、轻、匀、薄、准、平,操作轻快、撒料轻,保证糟醅疏松、穿汽均匀,增大蒸馏界面;“探汽上甑”指一边上甑一边用手探汽,保证甑内各个点位穿汽均匀。

6.3.4.5 摘酒并坛

摘酒应合理控制原酒流速,做到“掐头去尾”“量质摘酒”“按质并坛”,并同质同坛进行贮存。

注1:“掐头去尾”是指将低沸点物质含量高的酒头和高沸点物质含量高的酒尾单独摘取,减少酒内异杂味的操作。

注2:“量质摘酒”是指摘完酒头后,通过眼观、鼻闻、口尝,感悟各段酒液色、香、味的细微差别,分段分质摘取原酒。

注3:“按质并坛”是根据相近相似、相融相生、平衡协调的原理,将来源不同、质量各具特色的原酒,针对性地实施组合。

6.3.4.6 蒸粮

摘酒后继续蒸粮,粮糟中的粮食达到内无生心、糊化彻底、熟而不粘的标准后出甑。

6.3.4.7 打量水

对蒸粮后的粮糟打量水,量水温度应大于 95℃(沸点量水),做到匀泼粮糟,闷粮吸水。

6.3.4.8 摊晾下曲

打量水后的粮糟应摊晾操作,使粮糟温度达到下曲温度,遵循“一划二翻三收拢”操作,将曲粉与摊晾处理后的粮糟均匀混合。下曲温度根据季节动态调整,曲粉用量视季节和投粮重量动态调整。

注:“一划二翻三收拢”是指将糟醅铲上摊场后,首先划一次糟醅,再翻一次糟醅,然后调节好温度下曲拌匀后收拢糟醅。

6.3.4.9 入窖发酵

采用“跑窖循环法”入窖发酵。入窖粮糟需达到疏松不糙、柔熟不腻的感官要求,以甑为单位,分层平整入窖,根据季节、糟醅结构踩窖。封窖前,在最上层粮糟上覆盖一层红糟,在红糟面上铺敷一层封窖泥(黄泥)封窖,封窖泥厚度不少于 10 cm。在整个发酵期内应保持窖帽封窖泥不干裂、无破损漏气。

注:红糟是本轮生产中不投粮,取酒后再次入窖发酵的糟醅。

6.3.4.10 原酒入库陈酿

将原酒按同质同坛的原则,采用陶坛盛装,在专用库房陈酿。

6.3.5 勾调

把不同酿酒车间生产的原酒,按不同比例进行组合并使用调味酒调味,原酒酒龄应不少于 5 年,调味酒酒龄应不少于 20 年。勾调后应保持产品风格一致,符合产品质量要求。

6.4 产品要求

6.4.1 感官要求

综合感官应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	酒精度/(%vol)		
	>60~73	>45~60	>35~45
色	无色(或微黄)、清澈透明、无悬浮物、无沉淀 ^a		
香	以陈香、曲香、多粮香、窖香为主体的复合香， 香气优雅、浓郁悠长		以陈香、曲香、多粮香、窖香 为主体的复合香， 香气优雅舒适、持久
味	入口浓郁、口中浓厚、入喉净 爽、酒味丰满、回味悠长、各味 谐调全面	入口醇甜、口中醇厚、入喉净爽、酒 味丰满、回味悠长、各味谐调全面	入口绵甜、口中醇和、入喉净 爽、酒味丰富、回味持久、各 味谐调全面
格	具有本品固有的香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处、酒味全面的独特风格		
^a 当酒温度低于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。			

6.4.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标要求		
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)		>60~73	>45~60	>35~45
总酸(以乙酸计)/(g/L)	产品自生产日期一年内(包 括一年)执行的指标	≥0.60	≥0.40	≥0.30
总酯(以乙酸乙酯计)(g/L)		≥3.00	≥2.00	≥1.50
己酸乙酯/(g/L)		≥2.00	≥1.20	≥0.70
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期大于一年 执行的指标	≥60	≥40	≥35
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥3.00	≥1.80	≥1.20
固形物/(g/L)		≤0.40	≤0.40	≤0.70
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0 %vol。				

6.5 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 10345 和附录 D 执行。

7.2 理化要求

7.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

7.2.2 总酸

按 GB 12456 执行

7.2.3 总酯、己酸乙酯、固形物

按 GB/T 10345 执行。

7.2.4 酸酯总量、己酸+己酸乙酯

按 GB/T 10345 执行。

7.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

8 检验规则

应符合 GB/T 10346 的规定。

9 标志、标签

9.1 符合本文件要求的产品方可在产品标签或包装物上标注地理标志名称及本文件的标准代号,并应同时使用经国家知识产权行政管理部门核准公告的地理标志专用标志。

9.2 符合本文件要求的产品应标识产品类型为“固态法白酒”。

10 包装、运输、贮存

10.1 包装

应符合 GB/T 10346 的规定。

10.2 运输

10.2.1 运输车辆和工具应清洁、干燥。

10.2.2 运输时应轻装轻卸,不应重压,应有防日晒、防雨淋措施。

10.2.3 运输时不应与有毒、有害、有污染物混装、混运。

10.3 贮存

仓库应通风、阴凉、干燥、清洁。做到防高温、防潮湿、防虫、防鼠,不应与有毒、有害、有异味、易挥发、有腐蚀的物品同处贮存。

附录 A

(规范性)

地理标志产品五粮液酒产地范围

地理标志产品五粮液酒产地范围应符合图 A.1 中所示的地理范围。

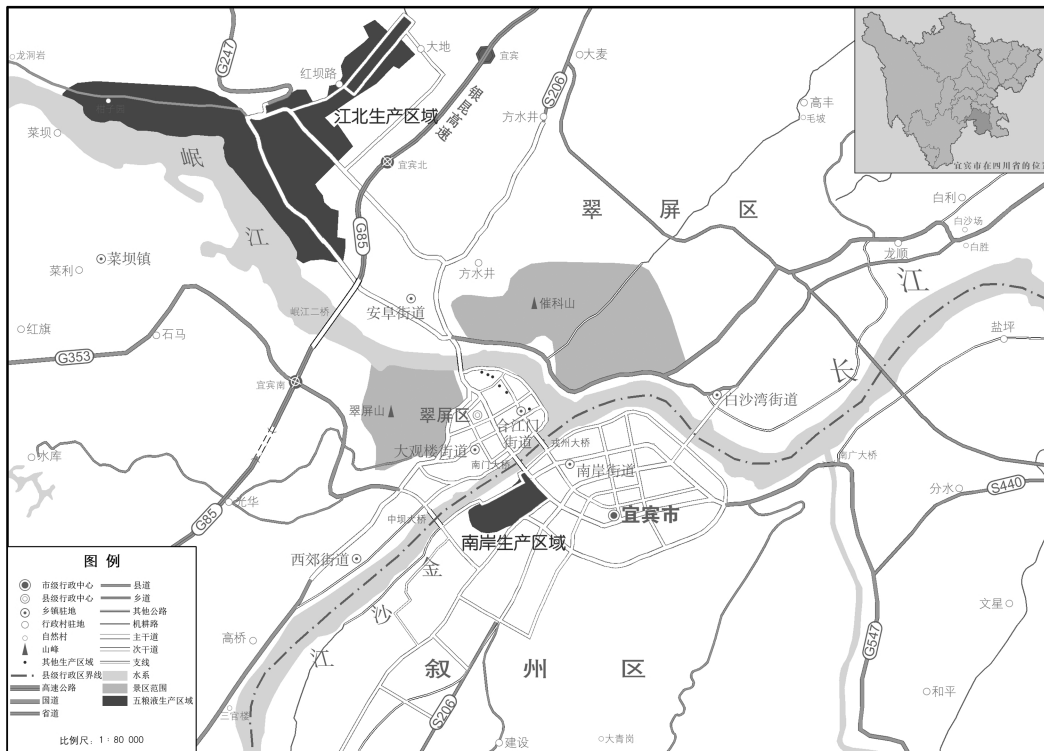


图 A.1 地理标志产品五粮液酒产地范围

注：产地范围中包括翠屏区江北生产区域、叙州区南岸生产区域和其他生产区域，其他生产区域的具体地址为宜宾市翠屏区鼓楼街 24、26、28 号、东浩街 43、45 号、长春街 115 号、北正街 82 号、顺河街 54 号、刘臣街 211 号。

附录 B
(规范性)

五粮液酒酿造工艺及五粮液酒包包曲工艺流程图

B.1 五粮液酒酿造工艺流程图

五粮液酒酿造工艺流程图按图 B.1。

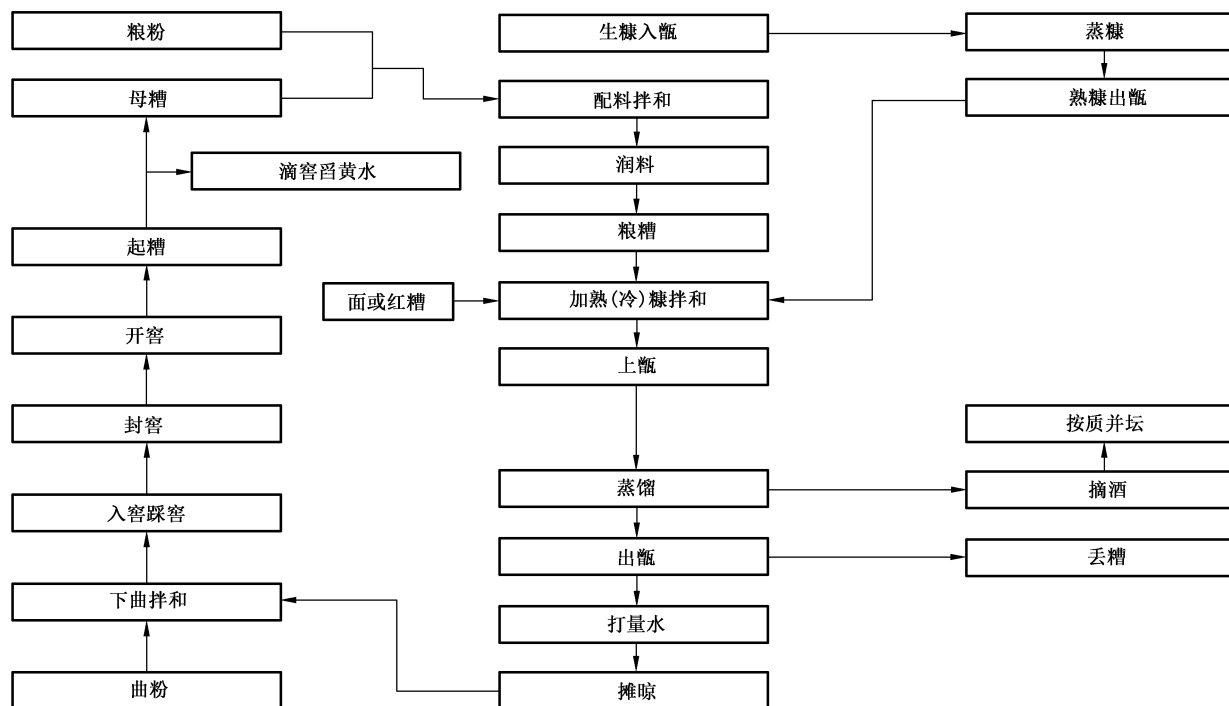


图 B.1 五粮液酒酿造工艺流程图

B.2 五粮液酒包包曲工艺流程图

五粮液酒包包曲工艺流程图按图 B.2。

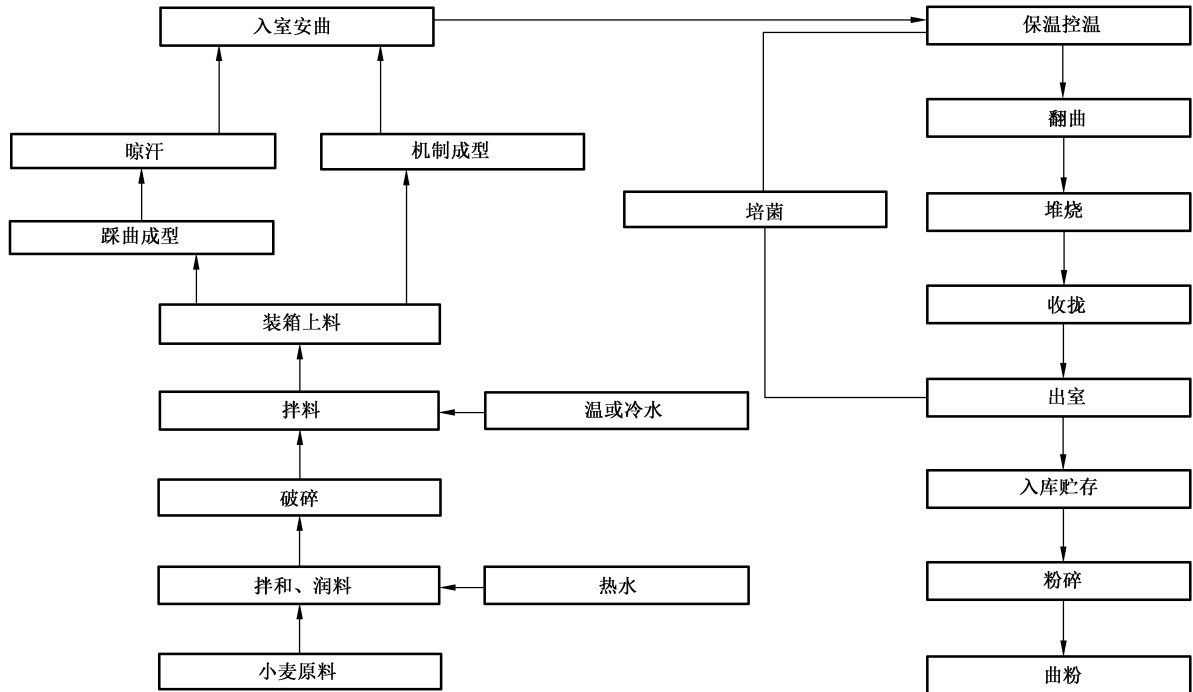


图 B.2 五粮液酒包包曲工艺流程图

附 录 C

(资料性)

小麦破碎后的组织形态图

小麦破碎后达到“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”的组织形态参见图 C.1。



图 C.1 小麦破碎后的组织形态图

附 录 D
(资料性)
五粮液酒感官评价表

D.1 品评内容

品评人员从外观、香气、口味和风格 4 个方面 12 个指标分等级进行评价(见表 D.1)。每位评价人员的评价结果以勾选形式,在回答表中进行记录(见表 D.2~表 D.4)。

表 D.1 五粮液酒感官评价内容与描述

评价内容		描述	
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明;有异色、浑浊或悬浮物	
香	陈香	酒精度/(%vol): >60~73	有浓郁的陈香;有陈香;陈香淡
		酒精度/(%vol): >45~60	有突出的陈香;有陈香;陈香淡
		酒精度/(%vol): >35~45	有明显的陈香;有陈香;陈香淡
	曲香		有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香;有曲香;曲香淡
	多粮香	酒精度/(%vol): >60~73、>45~60	有突出的多粮香,自然舒适;有多粮香;多粮香淡
		酒精度/(%vol): >35~45	有明显的多粮香,自然舒适;有多粮香;多粮香淡
	窖香	酒精度/(%vol): >60~73、>45~60	有突出的老窖香;有老窖香;窖香淡
		酒精度/(%vol): >35~45	有明显的老窖香;有老窖香;窖香淡
	香气谐调度		优雅;自然;杂糅
	香气持久度	酒精度/(%vol): >60~73、>45~60	悠长;持久;长
酒精度/(%vol): >35~45		持久;长;短	
味	口味	酒精度/(%vol): >60~73	浓郁;较甜;甜淡
		酒精度/(%vol): >45~60	醇甜;较甜;甜淡
		酒精度/(%vol): >35~45	绵甜;较甜;甜淡
	柔和度	酒精度/(%vol): >60~73、>45~60	绵柔;顺口;辛辣

表 D.1 五粮液酒感官评价内容与描述 (续)

评价内容			描述
味	柔和度	酒精度/(%vol): >35~45	柔顺;顺口;刺口
	丰满度	酒精度/(%vol): >60~73	浓厚丰满;较浓厚丰满;平淡
		酒精度/(%vol): >45~60	醇厚丰满;较醇厚丰满;平淡
		酒精度/(%vol): >35~45	醇和丰富;较醇和丰富;平淡
	纯净度		净爽;干净;涩口
	回味持久度	酒精度/(%vol):> 60~73 酒精度/(%vol):> 45~60	回味悠长;回味持久;回味较短
		酒精度/(%vol):> 35~45	回味持久;回味长;回味较短
	谐调度		舒服;细腻;粗糙
格	风格		具有本品固有的独特风格;具有本品独特风格;风格不明显

表 D.2 酒精度/(%vol):>60~73 五粮液酒感官评价回答表

姓名:		时间:	轮次:						
评价内容	评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香	陈香	有浓郁的陈香							
		有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
		有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有突出的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
窖香	有突出的老窖香								
	有老窖香								

表 D.2 酒精度/(%vol)：>60~73 五粮液酒感官评价回答表(续)

姓名：		时间：	轮次：						
评价内容	评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
香	窖香	窖香淡							
	香气谐调度	优雅							
		自然							
		杂糅							
	香气持久度	悠长							
		持久							
长									
味	口味	浓郁							
		较甜							
		甜淡							
	柔和度	绵柔							
		顺口							
		辛辣							
	丰满度	浓厚丰满							
		较浓厚丰满							
		平淡							
	纯净度	净爽							
		干净							
		涩口							
	回味持久度	回味悠长							
		回味持久							
		回味较短							
谐调度	舒服								
	细腻								
	粗糙								
格	风格	具有本品固有的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							
备注									
注 1：若各样品符合各指标某档级，请在相应栏内画√。 注 2：“备注”栏填写对五粮液酒的特殊评价(可以不填写)。									

表 D.3 酒精度/(%vol):>45~60 五粮液酒感官评价回答表

姓名:		时间:	轮次:						
评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、有浑浊或悬浮物							
香	陈香	有突出的陈香							
		有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
		有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有突出的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气谐调度	优雅							
		自然							
		杂糅							
香气持久度	悠长								
	持久								
	长								
味	口味	醇甜							
		较甜							
		甜淡							
	柔和度	绵柔							
		顺口							
		辛辣							
	丰满度	醇厚丰满							
		较醇厚丰满							
		平淡							
	纯净度	净爽							
		干净							
		涩口							

D.3 酒精度/(%vol): >45~60 五粮液酒感官评价回答表 (续)

姓名:		时间:	轮次:						
评价内容	评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
味	回味持久度	回味悠长							
		回味持久							
		回味较短							
	谐调度	舒服							
		细腻							
		粗糙							
格	风格	具有本品固有的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							
备注									
注 1: 若各样品符合各指标某档级,请在相应栏内画√。 注 2: “备注”栏填写对五粮液酒的特殊评价(可以不填写)。									

表 D.4 酒精度/(%vol): >35~45 五粮液酒感官评价回答表

姓名:		时间:	轮次:						
评价内容	评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香	陈香	有明显的陈香							
		有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
		有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有明显的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
窖香	有明显的老窖香								
	有老窖香								
	窖香淡								

表 D.4 酒精度/(%vol)：>35~45 五粮液酒感官评价回答表(续)

姓名：		时间：	轮次：							
评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
香	香气谐调度	优雅								
		自然								
		杂糅								
	香气持久度	持久								
		长								
		短								
味	口味	绵甜								
		较甜								
		甜淡								
	柔和度	柔顺								
		顺口								
		刺口								
	丰满度	醇和丰富								
		较醇和丰富								
		平淡								
	纯净度	净爽								
		干净								
		涩口								
	回味持久度	回味持久								
		回味长								
		回味较短								
	谐调度	舒服								
		细腻								
		粗糙								
	格	风格	具有本品固有的独特风格							
			具有本品独特风格							
			风格不明显							
备注										
<p>注1：若各样品符合各指标某档级，请在相应栏内画√。</p> <p>注2：“备注”栏填写对五粮液酒的特殊评价(可以不填写)。</p>										

D.2 结果与统计

D.2.1 结果汇总

将所有评价人员结果以频次统计的方式汇总到表 D.5~表 D.7 中。

表 D.5 酒精度/(%vol):>60~73 五粮液酒感官评价结果汇总表

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香	陈香	有浓郁的陈香							
		有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
		有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有突出的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气谐调度	优雅							
		自然							
		杂糅							
香气持久度	悠长								
	持久								
	长								
味	口味	浓郁							
		较甜							
		甜淡							
	柔和度	绵柔							
		顺口							
		辛辣							
	丰满度	浓厚丰满							
		较浓厚丰满							
		平淡							

表 D.5 酒精度/(%vol) : >60~73 五粮液酒感官评价结果汇总表(续)

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
味	纯净度	净爽							
		干净							
		涩口							
	回味持久度	回味悠长							
		回味持久							
		回味较短							
	谐调度	舒服							
		细腻							
		粗糙							
格	风格	具有本品固有的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							

表 D.6 酒精度/(%vol) : >45~60 五粮液酒感官评价结果汇总表

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、有浑浊或悬浮物							
香	陈香	有突出的陈香							
香	陈香	有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
		有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有突出的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气谐调度	优雅							
自然									
杂糅									

表 D.6 酒精度/(%vol) : >45~60 五粮液酒感官评价结果汇总表(续)

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7	
香	香气持久度	悠长								
		持久								
		长								
味	口味	醇甜								
		较甜								
		甜淡								
	柔和度	绵柔								
		顺口								
		辛辣								
	丰满度	醇厚丰满								
		较醇厚丰满								
		平淡								
	纯净度	净爽								
		干净								
		涩口								
	回味持久度	回味悠长								
		回味持久								
		回味较短								
	谐调度	舒服								
		细腻								
		粗糙								
	格	风格	具有本品固有的独特风格							
			具有本品独特风格							
			风格不明显							

表 D.7 酒精度/(%vol) : >35~45 五粮液酒感官评价结果汇总表

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香	陈香	有明显的陈香							
		有陈香							
		陈香淡							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							

表 D.7 酒精度/(%vol) : >35~45 五粮液酒感官评价结果汇总表(续)

评价内容		评价档级	样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
香	曲香	有曲香							
		曲香淡							
	多粮香	有明显的多粮香,自然舒适							
		有多粮香							
		多粮香淡							
	窖香	有明显的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香	香气谐 调度	优雅						
自然									
杂糅									
香气持 久度		持久							
		长							
		短							
味	口味	绵甜							
		较甜							
		甜淡							
	柔和度	柔顺							
		顺口							
		刺口							
	丰满度	醇和丰富							
		较醇和丰富							
		平淡							
	纯净度	净爽							
		干净							
		涩口							
	回味 持久度	回味持久							
		回味长							
		回味较短							
	谐调度	舒服							
		细腻							
		粗糙							
格	风格	具有本品固有的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							

D.2.2 结果计算

“双八十”原则:当感官验收评委人数大于评委总人数的 80%(向上取整)时,感官验收方可进行;并以参加感官验收评委人数的 80%(向上取整)作为最小回答数。

各指标的最高档选择人数大于最少回答数,说明该样品在该指标上符合最高档品质;若该样品有一项不满足最高等级,则视为不合格品。

表 D.8 酒精度/(%vol):>60~73 五粮液酒感官特征符合性结果

评价内容		描述	符合性统计分析结果(符合 或 不符合)						
			样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
香	陈香	浓郁							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
	多粮香	突出							
	窖香	突出							
	谐调度	优雅							
	持久度	悠长							
味	口味	浓郁							
	柔和度	绵柔							
	丰满度	浓厚丰满							
	纯净度	净爽							
	回味持久度	回味悠长							
	谐调度	舒服							
格	风格	具有本品固有的独特风格							

表 D.9 酒精度/(%vol):>45~60 五粮液酒感官特征符合性结果

评价内容		描述	符合性统计分析结果(符合 或 不符合)						
			样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
香	陈香	突出							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
	多粮香	突出							
	窖香	突出							
	谐调度	优雅							
	持久度	悠长							

表 D.9 酒精度/(%vol) : >45~60 五粮液酒感官特征符合性结果(续)

评价内容		描述	符合性统计分析结果(符合 或 不符合)						
			样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
味	口味	醇甜							
	柔和度	绵柔							
	丰满度	醇厚丰满							
	纯净度	净爽							
	回味持久度	回味悠长							
	谐调度	舒服							
格	风格	具有本品固有的独特风格							

表 D.10 酒精度/(%vol) : >35~45 五粮液酒感官特征符合性结果

评价内容		描述	符合性统计分析结果(符合 或 不符合)						
			样品 1	样品 2	样品 3	样品 4	样品 5	样品 6	样品 7
色	色泽	无色(或微黄),清澈透明							
香	陈香	明显							
	曲香	有烘培香、麦香、菠萝香、玫瑰香等复合香							
	多粮香	明显							
	窖香	明显							
	谐调度	优雅							
	持久度	持久							
味	口味	绵甜							
	柔和度	柔顺							
	丰满度	醇和丰富							
	纯净度	净爽							
	回味持久度	回味持久							
	谐调度	舒服							
格	风格	具有本品固有的独特风格							

D.2.3 结果判定

酒精度/(%vol)为 >60~73、>45~60、>35~45 的三类样品在外观、香气、口味、风格共 12 项分指标最高档级应全符合,才能将样品分别表述为表 1 中的评语,否则判为不合格品。

参 考 文 献

- [1] 地理标志产品保护办法(国家知识产权局令第 80 号)
 - [2] 地理标志专用标志使用管理办法(试行)(国家知识产权局公告第 354 号)
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-

