

青海省食品安全地方标准

《互助青稞酒生产技术规范》

编制说明

标准名称：青海省食品安全地方标准《互助青稞酒生产技术规范》

项目类型：制定DBS63/0003-2024

项目编号：青卫健函【2023】428号

主要起草单位：青海互助天佑德青稞酒股份有限公司

青海互助金泉青稞酒酿造有限公司

青海互助龙的青稞酒业有限公司

互助县威远青稞酒业酿造有限公司

青海互助县威达青稞酒有限责任公司

归口单位：青海省卫生健康委员会

起草时间：2023年6月—2024年8月

青海省食品安全地方标准

《互助青稞酒生产技术规范》编制说明

一、立项背景及标准制定的必要性

（一）立项背景

青稞酒作为青藏高原地区、特别是青海省最具特色的中国白酒品类，已成为青海省的一张名片。目前，全国生产青稞酒的企业主要集中在青海省互助县，是青海省的支柱产业。在互助县“十四五”青稞酒产业发展规划

（2021-2025年）和互助县委办、政府办《关于印发互助县打造“青稞美酒”名片建设青稞产业振兴示范区三年行动计划（2022-2024年）的通知（互办发〔2022〕58号）》文件精神和要求中，要加快推动青稞酒全产业链优化升级，提高质量效益和核心竞争力，全力打造成中国（互助）青稞酒乡。青稞酒主要以青稞为原料，以青稞大曲为糖化发酵剂，采用“清蒸清烧四次清”，经发酵、蒸馏、量质摘酒等工序生产而成。青稞酒具有清香醇厚、绵甜爽净，饮后头不痛、口不渴的独特风格，在西北地区享有盛誉。

但目前互助青稞酒的生产技术规范处于空窗期，各个酿酒企业的生产工艺各不相同，使得各互助青稞酒企业生产的青稞酒质量参差不齐，导致整个互助青稞酒行业的产品质量得不到保障，影响互助青稞酒的产品质量和食品安全，不利于互助青稞酒行业的健康发展。

因此亟需制订科学、合理的互助青稞酒生产技术规范，为当前互助青稞酒产业发展的质量鉴定和监管提供依据，使互助青稞酒产业的发展有标可依。

（二）标准立项的必要性

青海省境内从事青稞香型白酒生产的企业约有50家，并且大多数企业集中于互助县，其生产工艺无统一规范要求，各个企业的自身加工技术水平也层次不齐，另外，互助县作为地理标志保护产品及世界美酒特色产区•中国青稞酒乡，无统一的青稞酒生产技术规范，因此，制定《互助青稞酒生产技术规范》地方标准很有必要，它将弥补互助县范围内没有相关规范性文件的不足，对推动互助青稞酒的有序生产，产品品质的提升、引导健康消费等都具有科学和深远的意义，同时对于互助青稞酒规范生产和保护传统具有重大作用。

（三）标准立项的意义

本规范的制定，将有利于规范互助青稞酒行业对青稞酒生产技术的规范，提高互助青稞酒的产品质量，保护青海省地方特色互助青稞酒的健康发展，提升互助青稞酒在国内外的知名度和美誉度。同时该规范立足实际，兼顾各方，发挥大型企业的引领带动作用，促进中小型企业竞相发展。

二、工作简况及标准起草过程

(一) 任务来源与起草单位、主要起草人

《互助青稞酒生产技术规范》的制定工作是由青海互助天佑德青稞酒股份有限公司提出，于2023年11月23日按照《青海省食品工业协会根据青海省卫生健康委员会“关于印发2023年度青海省食品安全地方标准项目计划的通知》【青卫健委[2023]428号】”批准立项。

该标准在青海省卫生健康委员会的指导下，由青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、青海互助县金泉青稞酒酿造有限公司、青海互助县威达青稞酒有限责任公司、青海省互助县威远青稞酒业酿造有限公司、青海互助龙的青稞酒业有限公司等负责起草。

主要起草人为：喇录忠、李玉英、冯声宝、张天俊、唐东恒、梁 鼎、丁万赞、赵文娟、赵成元、郭国贤、张松、李若旦才让、车发芳、杨宝成。

表 1 标准起草人基本情况表

研制人员	姓名	性别	年龄	职称	职务	专业	单 位	投入时间
项 目 负责人	喇录忠	男	54	高级工程师	技术总工	生物工程	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年
	李玉英	女	34	工程师	工艺研发员	生物工程	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年
	冯声宝	男	46	高级工程师	常务副总	生命科学	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年
	张天俊	男	30	助理工程师	工艺主管	生物技术	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年
	唐东恒	男	31	助理工程师	经理	生物工程	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年
	梁 鼎	男	32	工程师	大曲车间主管	生物工程	青海互助天佑德青稞酒股份有限公司	1年

赵成元	男	51	高级工程师	对外项目 管理员	食品科学与工程	青海互助天佑德青稞 酒股份有限公司	1年
赵文娟	女	37	助理工程师	工艺研发员	白酒酿造	青海互助天佑德青稞 酒股份有限公司	1年
丁万贇	男	33	助理工程师	工艺研发员	白酒酿造	青海互助天佑德青稞 酒股份有限公司	1年
郭国贤	女	30	助理工程师	酒体研发员	酿酒工与技术	青海互助天佑德青稞 酒股份有限公司	8个月
张松	男	58	助理工程师	厂长	生物工程	青海互助金泉青稞酒 酿造有限公司	8个月
李若旦 才让	男	39	工程师	技术部经理	药学	青海互助威远青稞酒 酿造有限公司	8个月
车发芳	女	44	无	董事长	无	青海互助县威达青稞 酒有限责任公司	8个月
杨宝成	男	54	无	厂长	财会	青海互助龙的青稞酒 业有限公司	8个月

（二）起草过程

1、成立标准制定起草工作组

项目于2023年立项，工作组由青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、青海互助县金泉青稞酒酿造有限公司、青海互助县威达青稞酒有限责任公司、青海省互助县威远青稞酒业酿造有限公司、青海互助龙的青稞酒业有限公司组成。

2、起草阶段

标准起草首先就相关法律法规、规章、文件、标准和文献资料进行了收集、整理、分析，掌握了白酒整个工作的研究现状和相关标准的修订情况。

本标准立项后，青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、青海互助县金泉青稞酒酿造有限公司、青海互助县威

达青稞酒有限责任公司、青海省互助县威远青稞酒业酿造有限公司、青海互助龙的青稞酒业有限公司积极参与，为标准的制定收集了大量的数据化建议，分析互助地区青稞酒的生产工艺特点，最大限度的找出共同点，在各位专家的指导和帮助下，在参与单位的共同努力下完成标准的初稿。

3、编制原则

（1）适用性原则：本标准规范了互助县行政区域内青稞酒生产技术支持具体方法，使之科学化，具有较强的实用性和可操作性。

（2）有效性原则：本标准的执行，有效控制和规范互助青稞酒生产技术。

（3）可操作性原则：本标准再依据国家现行的法律法规、安全技术规范及标准的基础上，汲取互助县域内各青稞酒厂家的生产工艺之参数，集众家之所长，加之整合通用化。

互助青稞酒各生产厂家地理环境一致，工艺略有不同，但相同的地方也比较多，最大化的找到各厂家的青稞酒生产工艺的共性，也就形成此标准的通用性、科学性。

4、主要内容

（1）编制格式

本标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，同时遵循《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食

品安全法》、《青海省食品安全地方标准管理规定》等法律、法规规定，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编制。

（2）主要内容及其依据

互助青稞酒作为青藏高原地区、特别是青海省最具特色的中国白酒品类，已成为青海省的一张名片。目前，全国生产青稞酒的企业主要集中在青海省互助县，是青海省的支柱产业。但各酿酒生产厂家生产工艺各不相同，工艺也无统一规范要求，操作工艺技术参差不齐。并且目前又没有互助青稞酒技术的相关国家标准及行业标准，随着科学技术的发展，制定并实施互助青稞酒生产技术规范势在必行。

本标准的制定以《蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》、《地理标志产品 互助青稞酒》及《中国传统白酒技艺“108口诀”的解析与应用价值探究》等标准及文献为基础，根据互助青稞酒各企业的生产特点，同时结合参与起草企业及专家的多年生产管理经验，从基础措施要求，食品原料及相关产品的选取和验收，生产过程关键控制等多方面进行技术规范，所制定的标准符合国家现行标准、法规、规章和强制性国家标准的要求。

本标准的主要技术内容及框架如下：

a、范围

对本规范的规定的具体内容及使用范围做了简要的描述。

b、规范性引用文件

对该规范涉及到的真正引用的标准，与全文进行了对应，即其标准最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件，由此形成了该规范的标准性引用文件。

c、术语和定义

由于该规范是对青稞酒的生产技术规范，并且由于原料（青稞）的特殊，青稞香型和青稞等未在GB/T 15109《白酒工业术语》中没有体现，因此，在此规范中对上述术语进行了定义。

d、技术要求

根据互助青稞酒行业调研及实际生产情况，目前互助县内近20家青稞酒企业均采用以青稞为原料的清蒸清烧四次清工艺，并且所用的糖化发酵剂均为青稞和豌豆制成的青稞大曲，部分企业加入少量小麦。窖池均按自身企业的需求建立，但均符合国家的食品安全标准及清香型窖池的要求。所以将互助青稞酒的生产工艺明确为清蒸清烧四次清工艺，糖化发酵剂是以优质青稞、豌豆（小麦）等为原料，按传统制曲工艺制成的青稞大曲。窖池是以无毒无害、无辐射且符合食品国家安全标准材料建造的窖池，材料表面平整光滑，用窖单薄膜密封窖池，不用窖泥浮层、封窖。

本节共分为四个部分内容：窖池要求，原辅料要求，糖化发酵剂要求（青稞大曲生产工艺流程、青稞大曲生产工艺要求），互助青稞酒生产工艺要求（互助青稞酒生产工艺流程、互助青稞酒生产工艺要求）。

二、与我国、我省有关法律法规和其他标准的关系

《食品安全地方标准 互助青稞酒生产技术规范》标准各项技术指标的确定参照了国家标准GB/T 19331《地理标志产品 互助青稞酒》及GB/T 10781.2《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》相关规范要求，卫生规范应符合GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB5749《生活饮用水卫生标准》的有关规定和公告。突出互助青稞酒生产技术规范均符合国家标准或国家相关规定的技术要求。

三、国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明

目前国内外没有《互助青稞酒生产技术规范》相关的规范，相关企业虽有企业标准，但无国家标准。企业制定的青稞酒生产标准只能对企业内部规范生产过程和产品质量上起到作用，但行业内青稞酒的生产、产品质量和食品安全管理缺乏判定依据。该标准的制定，将填补青海省青稞酒行业标准的空白，对推动青稞酒的规范化生产、青稞酒产品品质和质量安全的提升、引导消费者的健康消费都具有科学和深远的意义。

四、确定各项技术内容

本规范生产确定依据GB/T 19331《地理标志产品 互助青稞酒》《蒸馏酒及配制酒生产卫生规范》等标准为基础，根据目前青稞酒生产工艺技术特点及实际生产情况，同时结合参与起草的企业及专家的多年生产管理的经验，从基础措施要求、食品原料及及相关产品的选取和验收和生产过程关键控制等多方面进行技术规范。所制定的标准均符合国家现行的法律、法规和强制性国家标准的要求。

五、征求意见的采纳情况

为了使标准能够应用于实际工作，标准修订起草组于2024年2月1日在西海都市报登报向社会广泛征求意见，2024年5月13日由省卫建委组织西宁海关技术中心、青海师范大学、西北高原生物研究所等七家单位的专家召开评审会，提出修改意见13条，采纳13条。并于2024年5月23日征集了互助县20家青稞酒企的意见。形成了最终的“审定稿”。

六、标准实施建议

国家青稞产业政策：由省发展改革委牵头会同省农业农村厅等部门提出《关于加快青海省青稞产业发展的实施意见》，明确了青稞产业要紧紧围绕“乡村振兴”和“一优两高”战略实施，按照“政府引领、市场导向、龙头带动、科技支撑”的发展思路，以绿色有机为方向，以供给

侧结构性改革为主线，以“青海青稞·健康天下”为主题，以标准化、产业化、品牌化为出路，以体制和科技创新为动力，深度研发青稞多元功能，发挥青稞文化内涵，促进精深加工，开拓国内外市场，提高产业发展质量和效益。

互助青稞酒现状：互助青稞酒作为青藏高原地区、特别是青海省最具特色的中国白酒品类，已成为青海省的一张名片。目前，全国生产青稞酒的企业主要集中在青海省互助县，是青海省的支柱产业。2019年，青海省提出了“青稞振兴计划”，互助青稞酒是其中最为重要的产业振兴方向。目前《食品安全地方标准-互助青稞酒生产技术规范》的缺失，使得各个互助青稞酒企业生产的青稞酒质量参差不齐，导致整个互助青稞酒行业产品质量得不到保障，影响互助青稞酒的产品质量和食品安全，不利于互助青稞酒行业的健康发展。

本规范作为青海省统一的互助青稞酒生产技术标准化的依据，质量安全标准推行，按开放、透明、公平原则，利于科学合理利用青稞资源，资源优势向经济优势的转化，发挥互助青稞酒文化内涵，促进青稞白酒绿色产业发展。