



团 体 标 准

T/OTOP XXX—2025

炉霍青稞酒

Luhuo Highland Barley Wine

（征求意见稿）

2025 - X- X 发布

2025 - X - X 实施

中国民族贸易促进会（简称：中国民贸 CCPNT）成立于 1986 年，是专注民族地区经贸发展与民族产业振兴的全国综合性 AAAA 级社会组织。本会的登记管理机关是中华人民共和国民政部，党建工作机构是中央社会工作部。中国民贸致力发展民族产业、促进民族贸易、维护民族团结、履行社会责任、开展公益事业、深化国际合作，形成了中国民贸扎根民族地区，服务新发展格局，与地方政府、会员企业共同铸牢中华民族共同体意识的有效路径与长效机制。将铸牢中华民族共同体意识融入会务工作，注重发挥好民族工作社会组织的桥梁纽带作用，不断创新协会产业化、数字化、人文化、社会化工作模式，精准助力乡村振兴。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会作为中国民贸的内设专业机构，主要围绕中国一乡一品产业促进计划、地标特产、民族医药、文旅康养等地方特色产业高质量发展和品牌打造，满足市场需要，增加标准的有效供给开展标准化工作。

中国民贸标准按《中国民族贸易促进会团体标准管理办法（试行）》进行制定和管理。

中国民贸标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国民贸标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国民族贸易促进会，以便修订时参考。

本文件版权为中国民族贸易促进会所有，除了用于国家法律或事先得到中国民族贸易促进会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国民族贸易促进会地址：北京市东城区左安门内大街 20 号

收件人：中国民贸标准委

邮编：100031

网址：<https://www.ccpnt.org>

电子信箱：biaozhunwei@ccpnt.org

联系方式：

目录

前 言..... 1

1 范围..... 2

2 规范性引用文件..... 2

3 产品分类..... 3

4 技术要求..... 3

5 生产加工工程的卫生要求..... 4

6 检验规则..... 4

7 标志、包装、运输、贮存..... 5

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。

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。

本文件由炉霍县农业农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

炉霍青稞酒

1 范围

本标准规定了炉霍青稞酒的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以水、炉霍青稞为原料，经清洗、蒸煮、摊凉、拌曲、发酵 1 个月、蒸馏 2-3 小时、陈酿过滤 2-3 小时等工序制成的炉霍青稞酒。

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，仅注日期的版本适用于本标准。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/T 191 包装储运图示标志

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 11760 裸大麦

NY/T 321 食用小麦麸皮

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

原国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按产品的酒精度分为：酒精度 25.0%vol~40.0%vol；酒精度 41.0%vol~68.0%vol。

4 技术要求

4.1 原料要求

水：应符合 GB 5749 的要求。

青稞：应符合 GB/T 11760 的要求。

4.2 感官要求

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色、澄清透明，无悬浮物、无沉淀	GB/T 10345
香气	具有青稞优雅细腻协调的芳香气味	
口味	酒体丰满、醇和、谐调，具有醇厚的青稞、细腻幽雅的蜜香，后味纯净，具有本品特有的口味	
风格	具有本品的典型风格	

4.3 理化指标

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
酒精度，%vol	25.0~40.0	41.0~68.0	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.3	0.4	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	1.2	1.6	GB/T 10345
固形物，g/L ≤	0.7	0.6	GB/T 10345

4.4 有害物质限量

表 3 有害物质限量指标

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L ≤	0.4	GB5009.12

甲醇，g/L	≤	0.6	GB5009.266
氰化物（以HCN计），mg/L	≤	7.0	GB5009.36

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF1070规定的方法测定。

5 生产加工工程的卫生要求

5.1 原材料

所有青稞原材料投产前必须经过检验、筛选和清蒸除杂处理。经处理仍达不到工艺要求的不得投入生产。严禁使用在酿造过程中不能去除对人体有毒、有害、含土杂物较多的原材料制酒。

5.2 制酒

5.2.1 固态法制酒

固态法制酒的发酵窖、池、缸、控浆水道以及设备、工器具应根据特定工艺技术要求进行清理，去除不应有的残留物后，方可进行白酒发酵。青稞酒蒸馏必须严格掌握量质摘酒，并采取适当的蒸馏排杂措施，保证白、青稞酒卫生质量符合标准。

5.2.2 液态法制酒

液态法制酒的设备、管道、发酵容器必须经冲洗消毒后方可使用，防止发酵污染。

液态法青稞酒蒸馏的除杂措施，必须保证青稞酒卫生质量标准。

蒸馏青稞酒应按规定分级贮存、老熟。贮藏容器应挂(贴)有产品名称、等级、生产日期的卡片。酒库应经常清理，保持洁净。

出厂青稞酒必须加浆(加水)调至本产品的标准酒度。加浆用水必须符合规定，并根据产品质量标准进行勾兑、调味。

6 检验规则

6.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

6.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为10瓶，6瓶用于检验，4瓶留样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为感官要求、净含量、酒精度、总酸、总酯、固形物为每批必检项目。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.5全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

6.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品标签应符合GB 7718、GB 2757及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7要求，封口严密，包装牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

7.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。

不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。
