



中华人民共和国国家标准

GB/T 22211—202X
代替 GB/T 22211—2008

地理标志产品质量要求 五粮液酒

Quality requirement for geographic indication product -Wuliangye baijiu

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 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	II
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 地理标志产品产地范围	2
5 要求	2
5.1 原料要求	2
5.2 酿造环境	2
5.3 生产工艺	3
5.4 产品要求	5
5.5 净含量	7
6 试验方法	7
6.1 感官要求	7
6.2 理化要求	7
6.3 净含量	7
7 检验规则和标志、包装、运输、贮存	7
7.1 检验规则	7
7.2 标志、标签	7
7.3 包装	7
7.4 运输	8
7.5 贮存	8
附录 A（规范性） 五粮液酒地理标志产品保护范围	9
附录 B（规范性） 五粮液酒酿造工艺流程图	10
附录 C（资料性） 五粮液酒感官评价表	12
附录 D（资料性） “烂心不烂皮、成栀子花瓣状”麦粉图	25

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《地理标准产品 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：

- 更改了文件名称
- 增加了引言
- 更改了文件的适用范围（见1, 2008版的1）
- 更改了文件的规范性引用文件（见2, 2008版的2）
- 更改了五粮液酒的定义（见3.1, 2008版的3.1）
- 更改了五粮液酒包包曲的定义（见3.2, 2008版的3.2）
- 更改了五粮液酒泥窖的定义（见3.3, 2008版的3.5）
- 删除了发酵周期的定义（见2008版的3.3）
- 删除了勾兑的定义（见2008版的3.4）
- 删除了酒龄的定义（见2008版的3.6）
- 删除了五粮液年份酒的定义（见2008版的3.7）
- 更改了五粮液酒地理标志产品保护范围图（见4, 2008版的4）
- 更改了原料要求（见5.1, 2008版的5.1）
- 更改了酿造环境（见5.2, 2008版的5.2）
- 更改了生产工艺（见5.3, 2008版的5.3）
- 删除了酒精度/（%vol）25~34（含）、年份酒产品类别（见5.4, 2008版的5.4.2）
- 更改了产品感官要求（见5.4.1, 2008版的5.4.1）
- 产品理化指标增加了酸酯总量、己酸与己酸乙酯的总量（见5.4.2, 2008版的5.4.2）
- 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（见5.4.2, 2008版的5.4.2）
- 删除了卫生指标要求（见2008版的5.4.3）
- 增加了净含量要求（见5.5）
- 更改了酒精度试验方法（见6.2.1, 2008版的6.1）
- 更改了总酸试验方法（见6.2.2, 2008版的6.1）
- 增加了酸酯总量、己酸+己酸乙酯试验方法（见6.2.4）
- 增加了净含量试验方法（见6.3）
- 删除了卫生指标试验方法（见2008版的6.2）
- 将原第7章检验规则，第8章标志、标签，第9章包装、运输、贮存，合并为第7章检验规则和标志、包装、运输、贮存，并增加了产品标识要求（见7, 2008版的7、8、9）
- 修改了五粮液酒地理标志产品保护范围的地图（见附录A, 2008版的附录A）
- 增加了五粮液酒酿造工艺和五粮液包包曲工艺流程图（见附录B）
- 增加了五粮液酒酿造工艺和五粮液包包曲工艺流程图（见附录B）

——增加了五粮液酒感官评价表（见附录C）

——增加了“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”麦粉图（见附录D）

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这些专利的责任。

本文件的附录A、附录B为规范性附录，附录C、附录D为资料性附录。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会地理标志分技术委员会（TC554/SC1）提出并归口。

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、国家白酒产品质量检验中心（四川）、四川省食品检验院等。

本文件主要起草人：

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为：GB/T 22211—2008《地理标志产品 五粮液酒》，2015年进行修订，增加了第1号修改单；

——本次为第二次修订。

引 言

五粮液的原料配比、包包曲、酿造工艺和生态环境，成就五粮液酒具有了“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，是酒类产品中的经典之作。

五粮液酒是首批入选中欧地理标志协定保护名录的地理标志产品，需要通过制定地理标志产品国家标准，进一步稳定产品的地理属性和质量特性，促进五粮液酒的健康发展，保护五粮液酒传统工艺的传承，突出五粮液酒的质量特色和声誉，维护消费者切身利益。

地理标志产品质量要求 五粮液酒

1 范围

本文件规定了地理标志产品五粮液酒的术语和定义、产地范围、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

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产权保护和管理。

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 国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》

国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》

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

得名于1909年，以精选的高粱、大米、糯米、小麦、玉米五种粮食和水为原料，用纯小麦制成传统的“包包曲”为糖化发酵剂，在地理标志产品保护范围内，优质窖池泥活态复制演化的窖池群及传统酿造技艺，经开放式作业生产，固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，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的浓香型白酒。

3.2

五粮液酒包包曲 Wuliangye Baobaoqu

在宜宾独有的自然生态中，按五粮液酒传统制曲工艺，以软质小麦为原料，自然接种、自然发酵生产的糖化发酵剂，其形状为类似馒头状隆起的曲块。

3.3

五粮液酒泥窖 Wuliangye fermentation pit

五粮液酒地理标志产品保护范围内，生产五粮液酒的发酵设施。

注：包括连续不间断使用的古窖池和由此活态复制演化而来的窖池群。

4 地理标志产品产地范围

五粮液酒地理标志产品产地范围限于限于国家知识产权行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》发布的批准公告中的产地范围，宜宾市翠屏区、叙州区，见附录A。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 水

水源水是取自于金沙江和岷江江心水，酿造用水经净化处理符合GB 5749的规定。勾调加浆用水在此基础上做进一步净化处理。

5.1.2 高粱

产自专用粮基地生产，并应符合GB/T 8231的规定。

注：专用粮基地是指以宜宾为核心、四川为主体，兼顾国内部分优质产区，在全国范围内升级建设专用粮基地百万亩，种植酿酒所需专用粮。

5.1.3 大米

产自专用粮基地，大米应符合GB/T 1354的规定。

5.1.4 糯米

产自专用粮基地，并应符合GB/T 1354的规定。

5.1.5 小麦

产自专用粮基地，并应符合GB 1351的规定。

5.1.6 玉米

产自专用粮基地，并应符合GB 1353的规定。

5.2 酿造环境

5.2.1 地理环境

产地位于四川省宜宾市,东经104° 35′ ~104° 37′ , 北纬28° 18′ ~28° 45′ , 海拔293m~320m之间。

5.2.2 气候环境

五粮液酒保护区域位于四川盆地南部,地域面积1530平方公里。气候属亚热带湿润季风气候类型,主要气候特征是气候温和(年平均气温19℃左右)、雨量充沛(年平均降水量977.1毫米)、无霜期长(年平均无霜期363.3天)、雨热同季(其中5-9月降雨量749.1毫米,占全年降水量的74.31%)、四季分明。日照时间短(全年均日照1122.1小时)气候湿润(年平均湿度79%,年平均蒸发量为932.1毫米),风速较小(年平均风速1.2米/秒,最多风向为东北风)。

5.2.3 酿造菌群

五粮液酒酿造环境中拥有超过2000个属的原核微生物及400个属的真核微生物,形成了独有酿造菌群。窖泥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)以及酿造环境空气中的从梗孢酵母(菌种代号WLY-L-M-1)等。

5.2.4 特色窖泥

五粮液酒筑窖用窖干泥应为宜宾本地未经耕作的弱酸性黄黏土物理夯筑而成。五粮液酒生产用窖泥应为宜宾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。

5.3 生产工艺

5.3.1 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,经分级储存、精心勾调而成。工艺流程图应符合附录B。

5.3.2 窖池养护

做好看糟配料,稳准配料,达到“以糟养窖、以窖促糟”的良性互促,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:是指通过看糟配料等做好前置控制条件入窖后,糟醅提供营养物质滋养窖泥微生物;窖泥内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,生长代谢产生的酸、酯、醇、醛类等呈香呈味物质,滋养糟醅。

注2:层层清是指分层起糟后,每起完一甑糟醅后对窖壁进行清扫;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。

5.3.3 制曲

5.3.3.1 小麦润料

以软质小麦为原料,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。

5.3.3.2 小麦粉碎

润料后的小麦粉碎后达到“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”（见附录D），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。

5.3.3.3 加水拌和

粉碎的麦粉经加水使其含水量达到工艺要求，拌料均匀，手捏成团不粘手。

5.3.3.4 曲胚成型

加水拌和的物料经压制成型，曲胚呈中间凸起的馒头状隆起，表面光滑细润不粗糙，无缺角掉边。

5.3.3.5 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”（前缓时间 $\geq 3\text{d}$ ，中挺时间 $\geq 7\text{d}$ ，后期曲胚中心温度缓慢下降）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 $30\text{d}\pm 3\text{d}$ ，主要工艺流程应符合附录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。

5.3.3.6 入库陈化

经过培菌的曲胚放入陈化库进一步陈化老熟，陈化时间3~8个月。

5.3.3.7 陈曲粉碎

将达到陈化要求的曲块进行粉碎，达到工艺要求。

5.3.4 酿酒

5.3.4.1 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。

5.3.4.2 出窖起糟

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

5.3.4.3 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5.3.4.2所起糟醅和5.3.4.1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。

注：糠（稻谷壳）应经30 min以上清蒸成熟糠并自然冷却。

5.3.4.4 上甑

将拌糠后的粮糟装入甑中，上甑应“轻撒匀铺、探汽上甑”，不可一次完成，不得起堆塌汽，甑中的粮糟应保持中低边高的形态，当上甑完毕后，有蒸汽逸出时，盖上云盘。

注：上甑讲究的是松、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，有助于丰产丰收，提升产质量。

5.3.4.5 摘酒并坛

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

注：抬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开，减少酒内异杂味的操作。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。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，使之形成良好的口味和典型风格，接近或达到质量标准。

5.3.4.6 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。

5.3.4.7 打量水

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

5.3.4.8 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”（注6）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：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。

5.3.4.9 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10cm。在整个发酵期内应保持窖帽封窖泥不干裂、无破损漏气。

5.3.4.10 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。原酒酒龄不少于5年，调味酒酒龄不少于20年。

5.3.5 勾调

把原酒按不同比例进行组合和调味，使产品风格始终保持一致，符合质量要求。

5.4 产品要求

5.4.1 产品感官要求

综合感官应符合表1的要求。

表 1 产品感官要求

酒精度/ (%vol) : 61~73 (含)	
项目	感官要求
外观	无色(或微黄)、清澈透明、无悬浮物、无沉淀
香气	以陈香、曲香、多粮香、窖香为主体的复合香, 香气自然, 浓郁悠长
口味	入口浓香、口中浓厚、入喉干净、酒味丰富、各味谐调、回味悠长
风格	具有本品固有的独特风格
注: 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。	
酒精度/ (%vol) : 46~60 (含)	
项目	感官要求
外观	无色(或微黄)、清澈透明、无悬浮物、无沉淀
香气	以陈香、曲香、多粮香、窖香为主体的复合香, 香气自然, 浓郁悠长
口味	入口醇甜、口中醇厚、入喉净爽、酒味丰富、各味谐调、回味悠长
风格	具有本品固有的独特风格
注: 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。	
酒精度/ (%vol) : 35~45 (含)	
项目	感官要求
外观	无色(或微黄)、清澈透明、无悬浮物、无沉淀
香气	以陈香、曲香、多粮香、窖香为主体的复合香, 香气自然舒适、持久
口味	入口绵甜、口中醇和、入喉净爽、各味谐调、回味持久
风格	具有本品固有的独特风格
注: 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。	

5.4.2 产品理化要求

产品理化指标应符合表2的规定。

表 2 产品理化指标

项目		指标要求			
酒精度/ (%vol)		61~73 (含)	46~60 (含)	35~45 (含)	
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期≤一年的执行的指标	≥	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>一年的执行的指标	≥	60	40	35
己酸+己酸乙酯/ (g/L)		≥	3.00	1.80	1.20
固形物 _a / (g/L)		≤	0.40	0.40	0.70

注：酒精度在40%vol~49%vol的酒，固形物可小于或等于0.5g/L。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官要求

按GB/T 10345和附录C执行。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

6.2.2 总酸

按GB 12456执行

6.2.3 总酯、己酸乙酯、固形物

按GB/T 10345执行。

6.2.4 酸酯总量、己酸+己酸乙酯

按GB/T 10781.1执行。

6.3 净含量

按JJF 1070执行。

7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

7.1 检验规则

检验规则应符合GB/T 10346的规定。

7.2 标志、标签

7.2.1 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主管部门核准公告的地理标志专用标志。地理标志专用标志应按照《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》执行。

7.2.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

7.2.3 产品标识中产品类型为“固态法白酒”。

7.3 包装

运输包装标志应符合GB/T 10346的规定。

7.4 运输

7.4.1 运输车辆和工具应清洁、干燥。

7.4.2 运输时应轻装轻卸，不应重压，应有防日晒、防雨淋措施。

7.4.3 运输时不应与有毒、有害、有污染物混装、混运。

7.5 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)

五粮液酒地理标志产品保护范围

五粮液酒地理标志产品保护范围见图A.1。

五粮液酒地理标志产品保护范围图

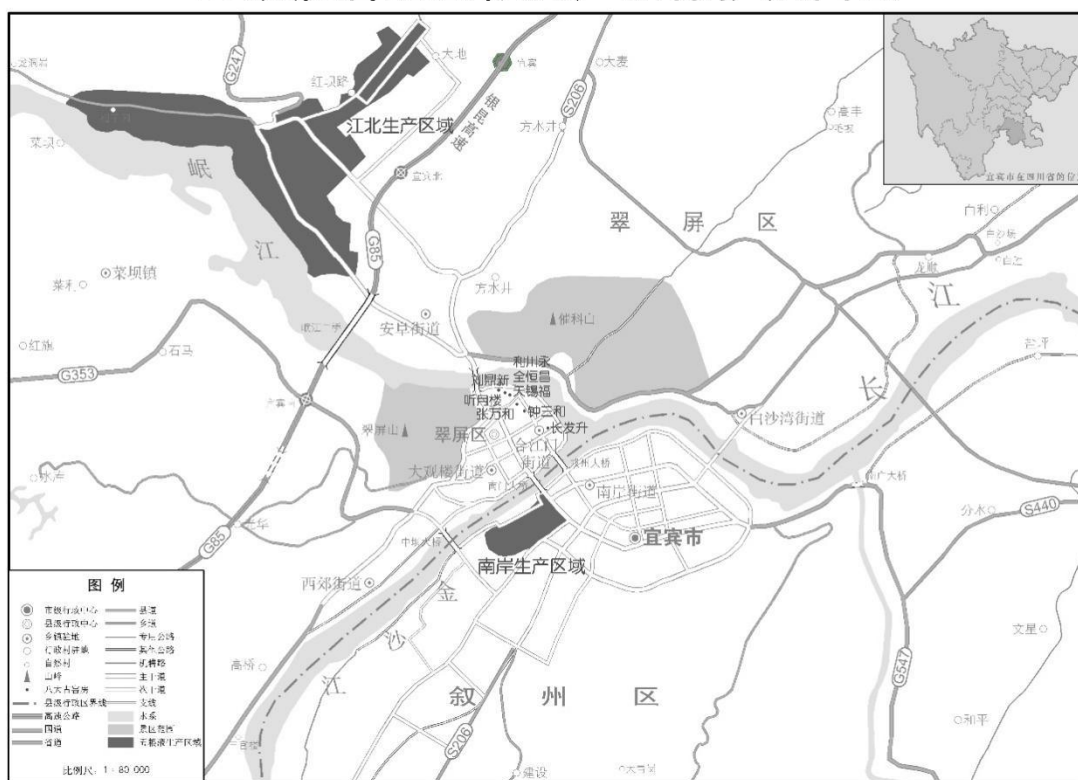


图 A.1 五粮液酒地理标志产品保护范围

备注：长发升、钟三和、天锡福、全恒昌、利川永、刘鼎新、听月楼、张万和为八大古窖房。

长发升地址：宜宾市翠屏区鼓楼街24、26、28号

利川永地址：宜宾市翠屏区长春街115号

全恒昌地址：宜宾市翠屏区长春街115号

刘鼎新地址：宜宾市翠屏区北正街82号

张万和地址：宜宾市翠屏区刘臣街211号

钟三和地址：宜宾市翠屏区东浩街43、45号

听月楼地址：宜宾市翠屏区顺河街54号

天锡福地址：宜宾市翠屏区长春街115号

附录 B
(规范性)
五粮液酒酿造工艺流程图

B.1 五粮液酒酿造工艺流程图

见图B.1。

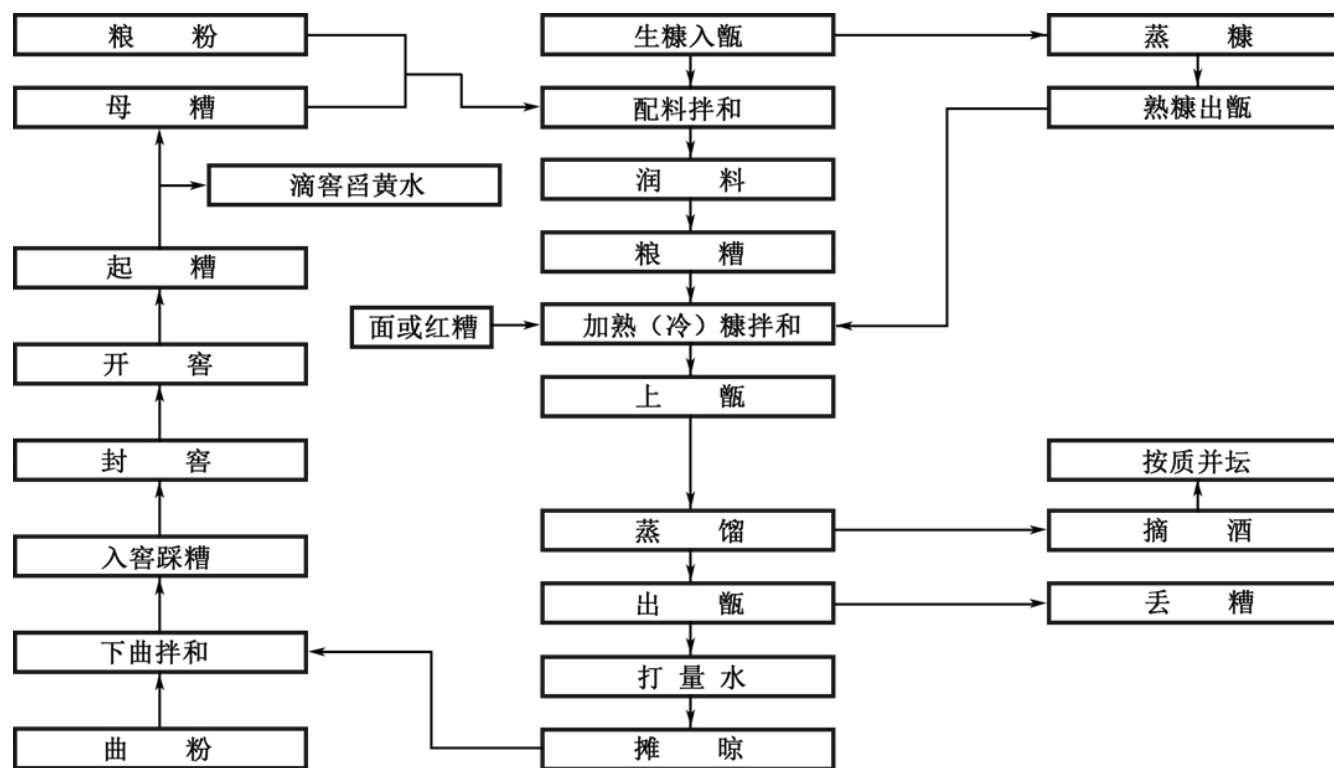


图 B.1 五粮液酒酿造工艺流

B.2 五粮液包包曲工艺流程图

见图B.2。

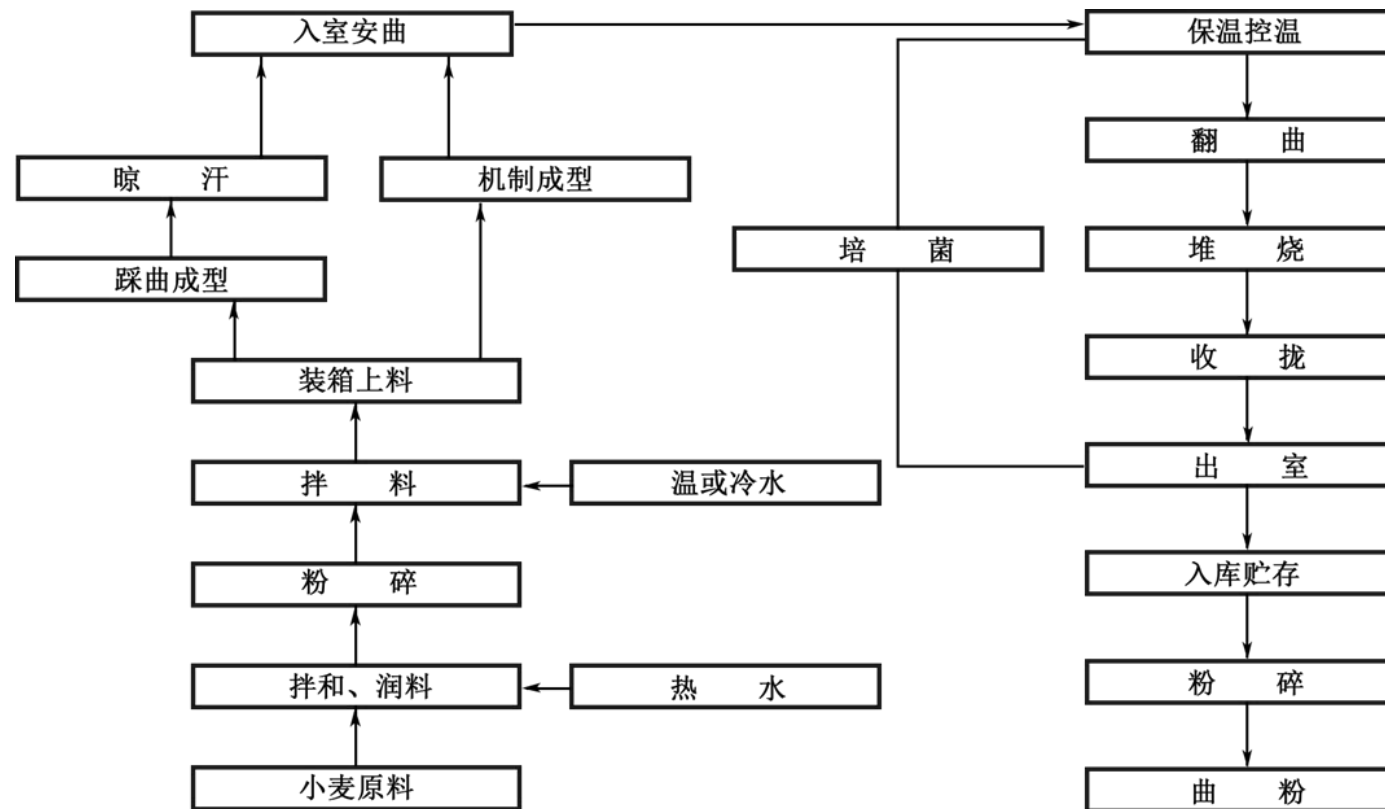


图 B.2 五粮液包包曲工艺流程图

附 录 C
(资料性)
五粮液酒感官评价表

C.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C.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C.2-C.4）。

表 C.1 五粮液酒感官评价内容与描述

评价内容		描述
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）；有异色、浑浊或悬浮物
香气	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
	香气协调度	自然；尚可；突兀
	香气持久度	悠长；持久；长
	口味	浓香 酒精度/（%vol）： 61-73（含）
醇甜 酒精度/（%vol）： 46-60（含）		味醇甜；味较甜；甜味淡
绵甜 酒精度/（%vol）： 35-45（含）		味绵甜；味较甜；甜味淡
绵柔 酒精度/（%vol）： 61-73（含）、46-60（含）		味绵柔；顺口；刺口
柔顺 酒精度/（%vol）： 35-45（含）		味柔顺；顺口；刺口
浓厚 酒精度/（%vol）： 61-73（含）		味浓厚丰满；较浓厚丰满；单薄
醇厚 酒精度/（%vol）： 46-60（含）		味醇厚丰满；较醇厚丰满；单薄
醇和 酒精度/（%vol）： 35-45（含）		味醇和丰富；较醇和；单薄
净爽		味净爽；尚可；味欠净爽、涩口
回味悠长 酒精度/（%vol）： 61-73（含） 酒精度/（%vol）： 46-60（含）		回味悠长；回味持久；回味较短
回味持久 酒精度/（%vol）： 35-45（含）		回味持久；回味长；回味较短
协调度		细腻；尚可；粗糙

风格	风格	具有本品突出的独特风格，具有本品独特风格；风格不明显
----	----	----------------------------

表 C.2 酒精度/（%vol）：61~73（含）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
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香气	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，自然舒适							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气协 调度	自然							
		尚可							
		突兀							
香气持 久度	悠长								
	持久								
	长								
口味	浓香	味浓香							
		味较甜							
		甜味淡							

	绵柔	味绵柔							
		顺口							
		刺口							
	浓厚	味浓厚丰满							
		味较浓厚丰满							
		味单薄							
	净爽	味净爽							
		尚可							
		味欠净爽、涩口							
	回味悠长	回味悠长							
		回味持久							
		回味较短							
协调度	细腻；尚可；粗糙								
风格	风格	具有本品突出的独特风格							
		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 C.3 酒精度/（%vol）：46~60（含）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	
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
		有异色、有浑浊或悬浮物							
香气	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，自然舒适							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气协 调度	自然							
		尚可							
		突兀							
	香气持 久度	悠长							
		持久							
		长							
口味	醇甜	味醇甜							
		味较甜							
		甜味淡							
	绵柔	味绵柔							
		顺口							
		刺口							
	醇厚	味醇厚丰满							
		味较醇厚丰满							
		味单薄							
	净爽	味净爽							
		尚可							
		味欠净爽、涩口							
	回味	回味悠长							
		回味持久							

	悠长	回味较短							
	协调度	细腻；尚可；粗糙							
风格	风格	具有本品突出的独特风格							
		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 C.4 酒精度/（%vol）：35~45（含）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	
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）								
		有异色，有浑浊或悬浮物								
香气	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，自然舒适								
		多粮香淡								
	窖香	有明显的老窖香								
		有老窖香								
		窖香淡								
香气协调度	自然									
	尚可									
	突兀									

	香气持久度	悠长							
		持久							
		长							
口味	绵甜	味绵甜							
		味较甜							
		口味较甜、短淡							
	柔顺	味柔顺							
		顺口							
		味单薄、刺口							
	醇和	味醇和丰富							
		味较醇和丰富							
		味单薄							
	净爽	味净爽							
		尚可							
		味欠净爽、涩口							
	回味持久	回味持久							
		回味长							
		回味较短							
协调度	细腻；尚可；粗糙								
风格	风格	具有本品突出的独特风格							
		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）。									

C.2 结果与统计

C.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C.5-C.7中。

表 C.5 酒精度/（%vol）：61~73（含）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
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
		有异色、浑浊或悬浮物							
香气	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，自然舒适							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气协 调度	自然							
		尚可							
		突兀							
香气持 久度	悠长								
	持久								
	长								
口味	浓香	味浓香							
		味较甜							
		甜味淡							
	绵柔	味绵柔							
		顺口							
		刺口							

	浓厚	味浓厚丰满							
		味较浓厚丰满							
		味单薄							
	净爽	味净爽							
		尚可							
		味欠净爽、涩口							
	回味悠长	回味悠长							
		回味持久							
		回味较短							
	协调度	细腻；尚可；粗糙							
风格	风格	具有本品突出的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							

表 C.6 酒精度/（%vol）：46~60（含）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
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄							
		有异色、有浑浊或悬浮物							
香气	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，自然舒适							
		多粮香淡							
	窖香	有突出的老窖香							
有老窖香									

	香气协调度	窖香淡							
		自然							
		尚可							
	香气持久度	突兀							
		悠长							
		持久							
口味	醇甜	长							
		味醇甜							
		味较甜							
	绵柔	甜味淡							
		味绵柔							
		顺口							
	醇厚	刺口							
		味醇厚丰满							
		味较醇厚丰满							
	净爽	味单薄							
		味净爽							
		尚可							
	悠长	味欠净爽、涩口							
		回味悠长							
		回味持久							
	协调度	回味较短							
		细腻；尚可；粗糙							
	风格	风格	具有本品突出的独特风格						
			具有本品独特风格						
			风格不明显						

表 C.7 酒精度/（%vol）：35~45（含）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
------	------	------	------	------	------	------	------	------

外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
		有异色，有浑浊或悬浮物							
香气	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，自然舒适							
		多粮香淡							
	窖香	有明显的老窖香							
		有老窖香							
		窖香淡							
	香气协 调度	自然							
		尚可							
		突兀							
香气持 久度	悠长								
	持久								
	长								
口味	绵甜	味绵甜							
		味较甜							
		甜味淡							
	柔顺	味柔顺							
		顺口							
		刺口							
	醇和	味醇和丰富							
		味较醇和丰富							
		味单薄							

	净爽	味净爽							
		尚可							
		味欠净爽、涩口							
	回味持久	回味持久							
		回味长							
		回味较短							
协调度	细腻；尚可；粗糙								
风格	风格	具有本品突出的独特风格							
		具有本品独特风格							
		风格不明显							

C.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 C.8 酒精度/（%vol）：61~73（含）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
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
香气	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							
	协调度	自然							
	持久度	悠长							
口味	浓香	味浓香							

	绵柔	味绵柔							
	浓厚	味浓厚、丰满							
	净爽	味净爽							
	回味悠长	回味悠长							
	协调度	细腻							
风格	风格	具有本品突出的独特风格							

表 C.9 酒精度/（%vol）：46~60（含）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	
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）								
香气	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								
	协调度	自然								
	持久度	悠长								
口味	醇甜	味醇甜								
	绵柔	味绵柔								
	醇厚	味醇厚、丰满								
	净爽	味净爽								
	回味悠长	回味悠长								
	协调度	细腻								

风格	风格	具有本品突出的独特风格							
----	----	-------------	--	--	--	--	--	--	--

表 C.10 酒精度/（%vol）：35~45（含）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
外观	色泽	清澈透明，无色（或微黄）							
香气	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							
	协调度	自然							
	持久度	悠长							
口味	绵甜	味绵甜							
	柔顺	味柔顺							
	醇和	味醇和、丰满							
	净爽	味净爽							
	回味持久	回味持久							
	协调度	细腻							
风格	风格	具有本品突出的独特风格							

C.2.3 结果判定

酒精度/（%vol）为 61~73（含）、46~60（含）、35~45（含）的三类样品在外观、香气、口味、风格共12项分指标最高档级必须全符合，才能将样品分别表述为表1 《产品感官要求》中的评语，否则视为不合格品。

附录 D

(资料性)

“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”麦粉图

“烂心不烂皮、成栀子花瓣状”麦粉图见图D.1



图 D.1 “烂心不烂皮、成栀子花瓣状”麦粉图