

UDC 614.3 : 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 8951—88

白酒厂卫生规范

Hygienic specifications of liquor factory

1988-04-14 发布

1989-01-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
白 酒 厂 卫 生 规 范
GB 8951—88

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

<http://www.spc.net.cn>

电话:63787337、63787447

1989年6月第一版 2005年9月电子版制作

*

书号: 155066·1-23653

版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

1 主题内容与适用范围

本规范适用于以粮食、薯类、糖蜜等含有淀粉和糖的物质为原料,以大曲、小曲或麸曲、液体曲和酒母为糖化发酵剂,采用固体法或液态法酿制蒸馏白酒的工厂。

2 术语

- 2.1 白酒:酿酒原料经糖化、发酵、蒸馏而制成的酒精度在65度以下的蒸馏白酒。
- 2.2 酿酒微生物:酿造白酒过程中参与糖化、发酵的微生物。
- 2.3 纯种微生物:经人工选育和培养的酿酒微生物。
- 2.4 大曲:以大麦、豌豆、小麦等为主要原料,在特定工艺条件下,加工制作、培养而成的糖化发酵剂。
- 2.5 小曲:以米粉、米糠、麦粉为主要原料,在特定工艺条件下加工制作培养而成的,以根霉、酵母菌等为主要微生物的糖化发酵剂。
- 2.6 麸曲:以麦麸为主要原料,在固态条件下培养纯种微生物生长而成的糖化剂或糖化发酵剂。
- 2.7 液体曲:以玉米、薯干等为主要原料,在液态条件下培养纯种糖化菌生长而成的糖化剂。
- 2.8 酵母:以薯干、玉米或废蜜等糖化液为主要原料,在液态条件下,培养纯种酵母菌生长而成的发酵剂。
- 2.9 固态法:在固态条件下配料、糊化、糖化、发酵、蒸馏的白酒生产工艺。
- 2.10 液态法:在液态条件下配料、糊化、糖化、发酵、蒸馏的白酒生产工艺。
- 2.11 清蒸除杂:在常压条件下,用蒸气排除原材料中的不正常的气味。
- 2.12 加浆:加水调整白酒酒度的过程。
- 2.13 勾兑:将有差异的合格酒,互相掺混,达到统一标准基础酒的过程。
- 2.14 调味:在合格的基础酒中调入适量调味酒的过程。

3 原材料采购、运输、贮藏的卫生

3.1 采购

- 3.1.1 采购的原料必须符合国家有关的食品卫生标准或有关规定。
- 3.1.2 原料必须是含有淀粉或糖的物质。辅料(填充料)必须是农作物脱粒后的或粮食加工后的物质。
- 3.1.3 采购的原材料必须新鲜、干燥、洁净。对夹杂物较多和水分超标的原材料经过筛选或分级干燥处理后仍达不到验收标准的,工厂应拒收。
- 3.1.4 食品添加剂:必须采用国家允许使用、定点厂生产的食用级食品添加剂。

3.2 运输

- 3.2.1 用于包装、盛放原材料的包装袋、容器必须无毒、干燥、洁净。
- 3.2.2 运输工具应干燥、洁净。不得将有毒、有害、有污染的物品与原材料混装混运,防止造成污染。