



团 体 标 准

T/CBJ 6101—2024

绍兴东路酒生产技术规范

Shaoxing east-road huangjiu production technical specification

2024-06-23 发布

2024-07-01 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

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。

本文件由绍兴女儿红酿酒有限公司提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：绍兴女儿红酿酒有限公司、中国酒业协会、绍兴白塔酿酒有限公司、绍兴市山阴酿酒有限公司、祥和(绍兴)酒文化发展有限公司。

本文件主要起草人：胡志明、毛勇、许乙平、陈建、洪文荣、王益翔、许锡飏、任焕。

绍兴东路酒生产技术规范

1 范围

本文件规定了涉及绍兴东路黄酒生产的原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员、卫生的基本要求和准则,以及生产过程的食品安全控制。

本文件适用于绍兴东路黄酒的生产。

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 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14936 食品安全国家标准 硅藻土

3 术语与定义

3.1

黄酒 **huangjiu**

以稻米、黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经加曲或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.2

绍兴酒 **shaoxing huangjiu**

绍兴黄酒

以优质糯米、小麦和国家市场监督管理总局批准保护范围内的鉴湖水为主要原料,经过独特工艺发酵酿造而成的优质黄酒。

3.3

绍兴东路酒 **shaoxing east-road huangjiu**

绍兴行政区域内,地理位置在绍兴东湖以东的黄酒生产企业,经过独特工艺发酵酿造而成的优质黄酒。

4 选址及厂区环境

4.1 工厂应建在水源充足,无有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质等污染物和其他危及黄酒生产、安全卫生的地区,难以避开时应设计必要的防范措施。

4.2 厂区环境应随时保持清洁,厂区的道路应硬化,空地应采取必要措施如铺设水泥、地砖或草坪等方式,防止正常天气下扬尘和积水现象的发生。