

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21821—2008

## 地理标志产品 严东关五加皮酒

Product of geographical indication—Yandongguan Wujiapi liquor

2008-05-05 发布

2008-10-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国原产地域产品标准化工作组提出并归口。

本标准起草单位：浙江省建德市新安质量技术监督中心、浙江致中和酒业有限责任公司、浙江省建德市严东关酒厂。

本标准主要起草人：刘兴禹、龚景华、李顺荣、洪利红、叶惠泉、刘启平、蓝湛。

## 地理标志产品 严东关五加皮酒

### 1 范围

本标准规定了严东关五加皮酒的术语和定义、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的严东关五加皮酒。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 317 白砂糖

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

GB 10344 预包装饮料酒标签通则

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 12456 食品中总酸的测定方法

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 17405 保健食品良好生产规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

卫生部《保健食品检验与评价技术规范》(2003版)

中华人民共和国药典 2005年版 一部

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**严东关五加皮酒 Yandongguan Wujiapi liquor**

以纯粮白酒、蜜酒、中药材、水为原料，并在地理标志产品保护范围内利用其自然环境，按传统工艺生产的配制酒。

#### 3.2

**蜜酒 sweet rice wine**

以优质糯米和浙江省建德市新安江流域特定区域内的水为原料，经过发酵酿造而成的甜型黄酒。

### 3.3

#### 酒基 *substratum of spirit*

用于严东关五加皮酒生产中浸泡中药材和勾兑的纯粮基础白酒。

### 3.4

#### 药汁 *herb extract*

严东关五加皮酒的原料中药材在含乙醇 50%vol 酒基中浸泡出的液体。

## 4 地理标志产品保护范围

严东关五加皮酒的地理标志产品保护范围限于国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的地域范围,地处浙江省建德市新安江流域,即沿新安江流域的建德市梅城镇、三都镇、乾潭镇、杨村桥镇、下涯镇、新安江街道、洋溪街道和更楼街道 8 个乡镇(街道)现辖行政区域,见附录 A。

## 5 要求

### 5.1 原料

#### 5.1.1 水

符合 GB 5749 的规定,取自严东关五加皮酒地理标志产品保护范围内的新安江水系的水。

#### 5.1.2 酒基

采用纯粮白酒生产工艺酿造的酒基,要求酒精度 $\geq 50\%$ vol,清香纯正、口感柔和。

#### 5.1.3 蜜酒

符合 GB/T 13662 中甜黄酒要求。主要产于严东关五加皮酒地理标志产品保护范围内,要求鲜甜醇厚、富有粘性。

#### 5.1.4 主要中药材

五加皮、当归、枸杞子、玉竹、栀子、木香等中药材质量应符合《中华人民共和国药典 2005 年版一部》。

#### 5.1.5 白砂糖

符合 GB 317 的规定。

### 5.2 生产环境

工厂场地应符合 GB 17405 的要求。

### 5.3 生产工艺

#### 5.3.1 药汁生产工艺

在常温下,采用 50%vol 的酒基封闭式浸泡中药材,酒基液面应高出中药材 10 cm~15 cm,每旬至少翻动一次,浸泡时间不少于 20 d。

#### 5.3.2 蜜酒生产工艺

在地理标志产品保护区域内,以优质糯米和水为原料,以本地生产的辣蓼米曲(白药)为糖化发酵剂,发酵后加酒基陈酿而制成。

#### 5.3.3 严东关五加皮酒生产工艺

将药汁、酒基、蜜酒、水、白砂糖按先冷后热的特定顺序,准确计量加入到生产配制罐,其中蜜酒用量不得低于总体积的 10%,配制后沉降,进行粗过滤和精过滤,贮存老熟,成品酒包装前再进行一次精滤。

#### 5.3.4 添加剂

生产过程中不允许添加任何食品添加剂。

### 5.4 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外 观	无外来杂质,挂杯明显,允许有少量沉淀物
色 泽	呈榴红、泛金黄的天然色泽
香 气	药香、酒香合成的馥香,浓郁协调
口 味	酒体醇厚、口味怡畅、甜绵爽净、余味悠长
风 格	具有严东关五加皮酒的典型风格

## 5.5 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度/%vol	32.0~38.0
总糖(以蔗糖计)/(g/L)	50~120
总酸(以乙酸计)/(g/L)	0.20~1.00
总黄酮(以芦丁计)/(mg/L)	≥ 250
注:酒精度允许误差为±1.0%vol(20℃)。	

## 5.6 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

## 5.7 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 6 试验方法

## 6.1 感官的评定方法

6.1.1 外观:将样品注入洁净干燥的品酒杯中,在明亮处观察是否有失光、浑浊、沉淀物并记录其外观。

6.1.2 色泽:将样品注入洁净干燥的品酒杯中,记录其色泽。

6.1.3 香气:将样品注入洁净干燥的品酒杯中,用鼻进行嗅闻,记录其香气特性。

6.1.4 口味:将样品注入洁净干燥的品酒杯中,喝入少量样品(约 2mL)于口中,以味觉器官仔细品尝,记下口味特征。

6.1.5 风格:通过观察、嗅闻和品尝,综合判断是否具有该产品的风格特点,并记录其强弱程度。

## 6.2 理化指标的试验方法

## 6.2.1 酒精度的测定

按 GB/T 10345 执行。

## 6.2.2 总酸的测定

按 GB/T 12456 执行。

## 6.2.3 总糖的测定

按 GB/T 15038 执行。

## 6.2.4 总黄酮的测定

按卫生部《保健食品检验与评价技术规范》(2003 版)执行。

## 6.3 卫生指标

按 GB/T 5009.48 执行。

**GB/T 21821—2008**

**6.4 净含量**

按 JJF 1070 执行。

**7 检验规则**

按 GB/T 10346 和 JJF 1070 执行。

**8 标志、标签、包装、运输、贮存**

**8.1 标志、标签**

按 GB 10344 和 GB 7718 执行。

**8.2 包装、运输、贮存**

按 GB 10346 和 GB/T 191 的规定执行。

附录 A

(规范性附录)

严东关五加皮酒地理标志产品保护范围图

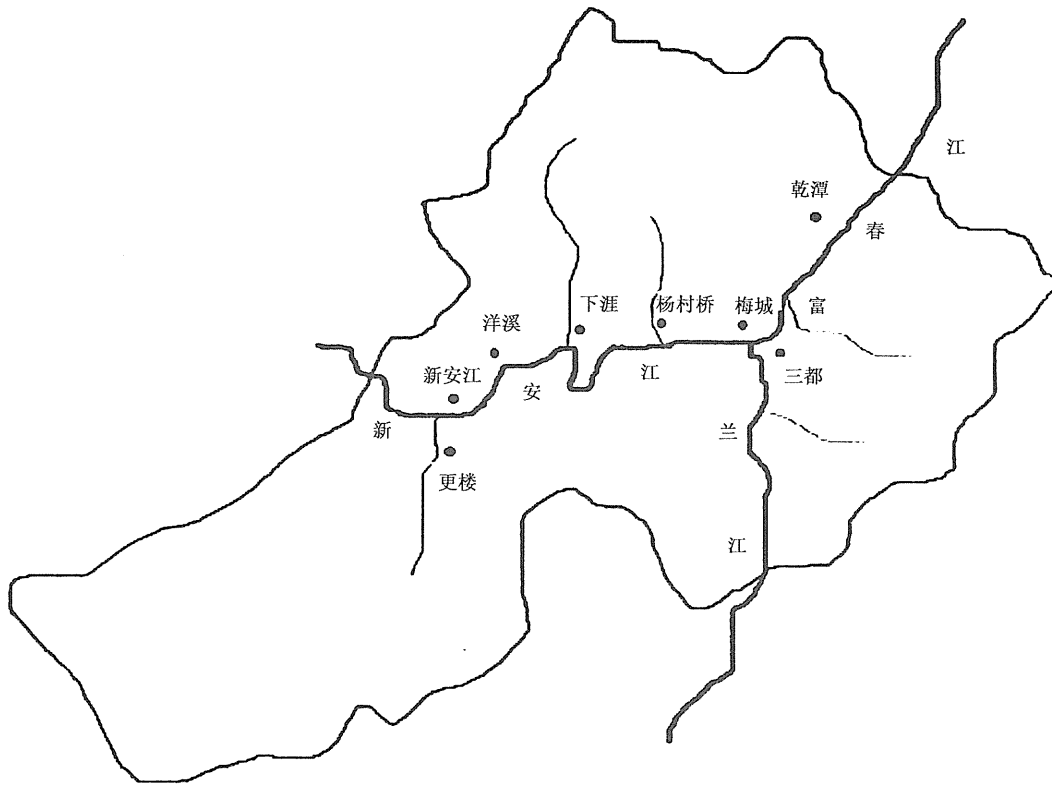


图 A.1 严东关五加皮酒地理标志产品保护范围图

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
地 理 标 志 产 品 严 东 关 五 加 皮 酒  
GB/T 21821—2008

\*

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

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

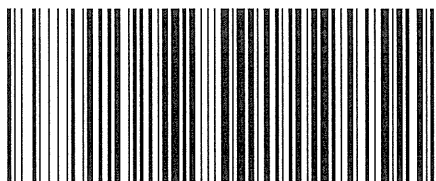
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字  
2008年6月第一版 2008年6月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-32051



GB/T 21821—2008

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533