

2007 年第 98 号

**关于批准对崇明老白酒实施地理标志
产品保护的公告**

根据《地理标志产品保护规定》，国家质检总局组织了对崇明老白酒地理标志产品保护申请的审查。经审查合格，现批准自即日起对崇明老白酒实施地理标志产品保护。

一、保护范围

崇明老白酒地理标志产品保护范围以上海市崇明县人民政府《关于上报崇明老白酒地理标志产品保护产地范围的函》（崇府发〔2006〕33号）提出的范围为准，为上海市崇明县现辖行政区域。

二、质量技术要求

(一) 原辅料。

1. 米：以大米（粳米、糯米）为原料，其蒸煮和营养品质指标见表 1。

表 1 蒸煮和营养品质指标

项 目	粳 米	糯 米
粘稠度， mm	≥70	≥100
碱消值， 级	≥6	≥6
蛋白质， %	≥7	≥7

2. 酿造用水：取自滞留于崇明县县域范围内≥48h、经净化处理的长江水。
3. 八二酒曲：以根霉菌为糖化发酵剂、酵母菌为酒化剂，分开纯种培养，经科学合理搭配而成的。其指标见表 2。

表 2 八二酒曲质量指标

项 目	指 标
水分， %	≤10

糖化酶活力（单位）	≥ 90
淀粉利用率， %	≥ 60
酵母细胞， 亿/g	≥ 20

(二) 生产工艺。

1. 爽口型崇明老白酒生产工艺流程：

图 1：爽口型崇明老白酒生产工艺流程

2. 清甜型崇明老白酒生产工艺流程见图 1、图 2、图 3。

清甜型由双基（基酒、基糖）发酵并配伍而成。

(1) 基酒即为爽口型崇明老白酒，其生产工艺流程见图 1。

(2) 基糖生产工艺流程见图 2。

图 2. 基糖生产工艺流程图

3. 清甜型崇明老白酒生产工艺流程见图 3。

图 3. 清甜型崇明老白酒生产工艺流程图

(三) 质量特色。

1. 感官要求，见表 3。

表 3 感官要求

项 目	爽 口 型	清 甜 型
色 泽	呈乳白色或微黄色，允许有少量聚集物	呈微黄色，清亮透明，允许极微量聚集物
香 气	米香纯正	米香纯正
口 味	爽口醇和、酸味适中、口味纯正	酸甜适中、口味纯正

2. 理化指标，见表 4。

表 4 理化指标

项 目	爽 口 型	清 甜 型
非糖固形物， g/L	≥ 5.0	≥10.0
酒精度， %vol	≥13.0	≥8.0
总糖（以葡萄糖计）， g/L	≤20.0	20.0~100.0
总酸（以乳酸计）， g/L	3.0~7.5	2.5~6.5
氨基酸态氮， g/L	≥0.10	≥0.15

三、专用标志使用

崇明老白酒地理标志产品保护范围内的生产者，可向上海市崇明县质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，由国家质检总局公告批准。

自本公告发布之日起，各地质检部门开始对崇明老白酒实施地理标志产品保护措施。

特此公告。

二〇〇七年六月二十六日