遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证实施专用规则

Special certification implement rules for Aged Daqu Jiangxiang xing baijiu of Zunyi production area

2026-10-30 发布 2026-11-06 实施

中国船级社质量认证有限公司

目 次
Contents

1. 目的	1. Objective
2. 范围	2. Scope
3. 引用文件	3. Normative references
4. 术语和定义	4. Terms and definitions
5. 认证依据/模式/单元	5. Basis for certificate/mode/unit
6. 认证的基本环节	6. Certification process
7. 认证实施	7. Process requirements
8. 主要原材料清单及质量要求	8. List of Major Raw Materials and Quality Requirements
9. 追溯码	9. Traceability Code
10. 认证人员	10. Competence of personnel
11. 信息通报	11. Information notification
12. 认证证书的变更、扩大、缩小、注销、暂停和撤销	12. Amendment, Scope Expansion, Scope Reduction, Cancellation, Suspension and Withdrawal of Certification Certificate
13. 认证证书和认证标志的使用	13. Usage of certificate and certificate marks
14. 认证时限	14. Certificate duration
15. 认证收费	15. Certificate fees
附录 1：遵义产区大曲酱香型年份白酒生产企业工厂质量保证能力要求	Annex 1:Requirements for Factory Quality Assurance Capability of Manufacturers of Aged Daqu Jiangxiangxing Baijiu in Zunyi Production Area
附录 2：遵义产区大曲酱香型年份酒认证抽样及检验方案	Annex 2:Sampling and Inspection Plan for Certification of Aged Daqu Jiangxiangxing Baijiu in Zunyi Production Area
附录 3：遵义产区大曲酱香型年份酒真实	Annex 3:Authenticity Identification and Test

性鉴别检验方法 Methods for Aged Daqu Jiangxiangxing Baijiu in Zunyi Production Area

附录 4：遵义产区大曲酱香型年份酒认证证书 Annex 4:Certification Certificate for Aged Daqu Jiangxiangxing Baijiu in Zunyi Production Area

前 言

Foreword

本规则根据公司文件 GI2001《技术文件管理须知》要求，并基于 T/ZYSJYXH 001《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》编制。

规则编制责任单位：产品业务运营管理部

规则主要编制人员：张雅玲 赵立忠 葛余辉 王宇龙 张曦 王丹 王晓博 何进 刘晋桂

1. 目的

本规则规定了遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证的认证模式及流程、认证的实施、认证证书等要求，旨在确保遵义产区大曲酱香型年份白酒认证工作规范有效地实施。

2. 范围

本产品认证实施专用规则适用于遵义产区大曲酱香型年份白酒的产品认证。

本产品认证实施专用规则应与中国船级社质量认证有限公司(以下简称“本机构”)《PCR-00000 产品认证实施通用规则》一起使用。

3. 引用文件

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

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 10781.4-2024 白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则

DB52/T 873 大曲酱香型白酒生产技术规范

DB52/T 876 大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范

T/ZYSJYXH 001-2026 遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求

4. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

4.1

遵义产区

白酒生产企业获得的生产许可证中生产地址在遵义市行政区域范围内。

4.2

遵义产区大曲酱香型年份白酒

在遵义产区（4.1）生产，符合 GB/T 10781.4 标准中优级指标，贮存年份≥8 年，酒精度为 53%vol 的大曲酱香型白酒。

[来源：T/ZYSJYXH 001-2026 3.1，修改]

4.3

基酒

经发酵、蒸馏而得到的未经勾调的大曲酱香型白酒。

注：含轮次酒或轮次酒的组合酒。

[来源：T/ZYSJYXH 001-2026 3.2]

4.4

年份（酒龄）

大曲酱香型白酒入库后贮存的时间（以整年计）。

[来源：T/ZYSJYXH 001-2026 3.3]

4.5

标注年份

在标签上明确标明以年为单位的白酒酒龄，且生产年份酒体酒龄计算方式为：所用主体基酒加权平均酒龄的整数值（取整数部分），主体基酒用量不小于基酒总用量的 80%。

注：标注年份≥8 年，且不得高于生产企业的初始生产年份。

[来源：T/ZYSJYXH 001-2026 3.4，修改]

4.6

年份酒真实性鉴别

通过专业品酒师感官品鉴、气相色谱对照指纹图谱法鉴别技术应用方式之一或组合，对白酒标注年份与产品特点、组成物质一致性的综合评价结果。

4.7

批

按照《大曲酱香型白酒生产技术规范》（DB52/T 873）生产轮次酒，同一配方且一次集中连续勾调的待灌装产品为一批。

4.8

生产场所

指生产许可证中注明的生产地址。

5. 认证依据/模式/单元

5.1 认证依据

T/ZYSJYXH 001-2026 遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求

GB/T 10781.4-2024 白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒

5.2 认证模式

根据《遵义产区大曲酱香型年份白酒》（T/ZYSJYXH 001-2026）的要求，遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证认证模式如下：

工厂审查+产品检测+真实性鉴别（含专家品鉴）+获证后监督

获证后监督包括获证后的监督审核、真实性鉴别二种方式之一或组合。

与本规则相关的产品认证证书/标志如下表所示：

认证模式	证书	标志
工厂审查	遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证证书	
产品检测		
真实性鉴别（含专家品鉴）		
获证后监督		

5.3 认证单元划分

依据《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》(T/ZYSJYH 001-2026)标准4.2条款的要求，结合大曲酱香型白酒生产特点，53%vol（优级）大曲酱香型白酒每批产品为一个认证单元。

6 认证的基本环节

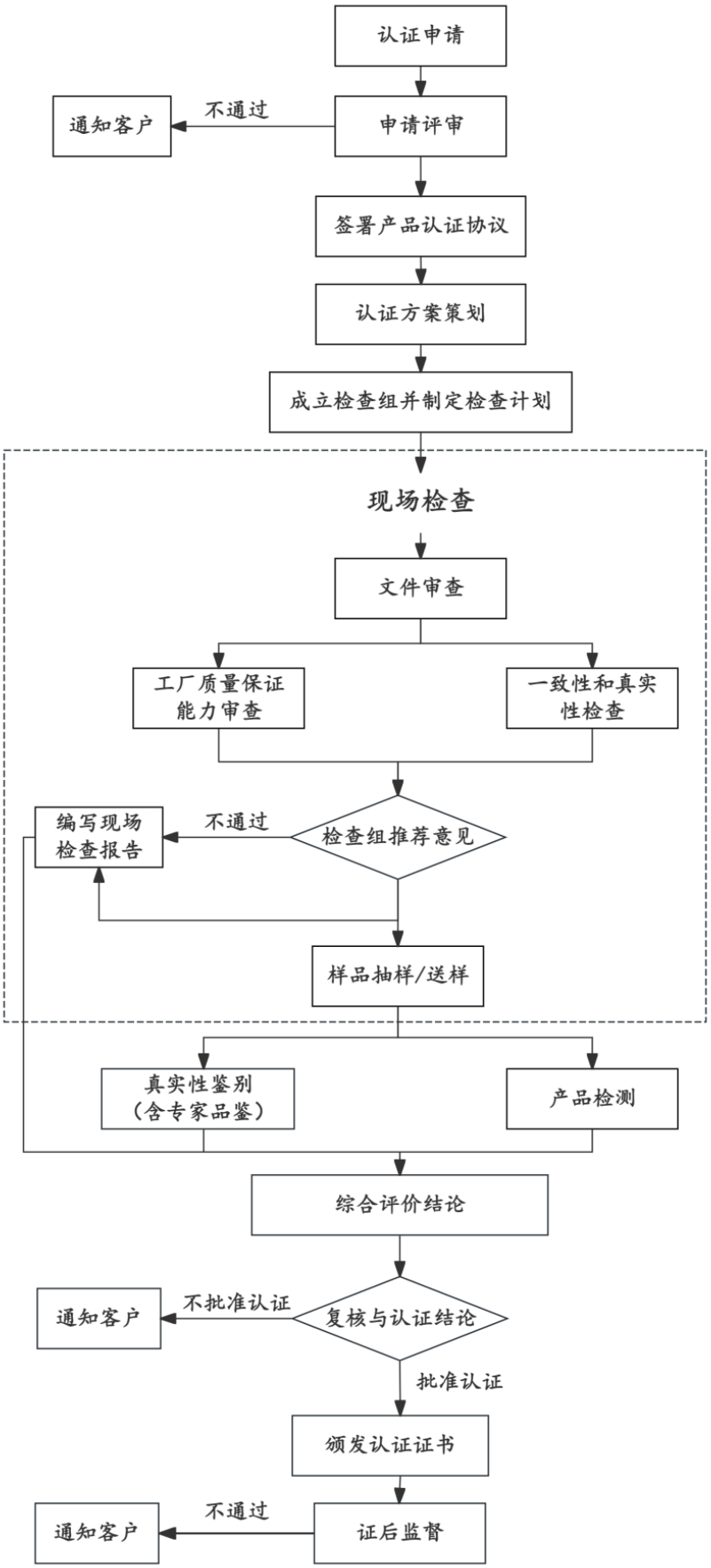


图 6-1 年份酒产品认证一般流程

7 认证实施

7.1 认证申请

7.1.1 认证委托人应满足以下申请条件：

1）认证委托人应为具有合法法律地位的组织。

2）认证委托人取得白酒生产许可证 9 年及以上，且生产地址为遵义产区，拥有产品所有权，对产品质量负责。

3）认证委托人未列入国家企业信用信息公示系统或“信用中国”公布的严重失信主体相关名录。

4）近三年未因产品质量不合格受到相关部门处罚，无重大客户投诉。

5）认证委托人制酒工艺、盘勾等过程与 DB52/T 873《大曲酱香型白酒生产技术规范》一致，基酒贮存、勾兑等过程与 DB52/T 876《大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范》一致，产品质量应符合 GB/T 10781.4 要求。

6）认证委托人具有省评委资质及以上的品酒师和酿酒师。

7）认证委托人已取得 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACPP 体系认证证书，且证书在有效期内。

8）初次申请，认证委托人应有投料制酒生产现场。

7.1.2 申请应提供的相关资料：

根据认证工作的需要，认证委托人应至少提交以下资料：

1)本机构产品认证申请书。

2)认证委托人拥有该产品所有权的证明，包括但不限于：商标注册证明、专利权、著作权等。

3)认证委托人和生产企业关系证明，包括但不限于：隶属关系、委托生产协议、申请认证产品商标使用或转让证明。

4)生产企业的合法经营资质文件的复印件，至少包括：营业执照、生产许可证、土地证或土地租赁合同、申请认证产品的商标注册证明/商标转让备案证明等。

5)生产企业简介（包括企业名称、历史沿革、生产地址、主要产品、员工规模、生产和销售情况等）

6)申请认证的产品名称、标注年份、产品批号/配方编号、执行标准、质量等级、商品名称、商标、规格、产量等

7)申请认证产品的生产工艺流程图（含关键检验点）

8)生产各场所的位置图、平面图，并提供窖池数量、大小、投粮量，包装线数量、速度等，贮酒库位置、数量和面积，贮酒罐类型、数量和容积等信息

9)生产设备清单和检测设备清单（含设备型号、校准情况等）

10)品酒师和酿酒师名单及证书复印件

11)用于认证产品主体基酒的清单，包括自产基酒生产年份、当年各轮次生产时间、当年使用窖池数量、当年生产数量、现库存数量、现贮存地址/库房名称、现贮存罐罐号

12)高粱、曲或小麦供应商、验收要求、主要验收指标和方法

13)申请认证产品涉及包装材料名称、供应商及质量要求清单

14)本年度大曲酱香型各轮次酒生产时间和使用窖池数量

15)近一年内申请认证批次产品符合执行标准的检测报告（带 CMA 标志）

16)取得的有效 ISO 22000 食品安全管理体系或 HACPP 体系认证证书

17)承诺守法诚信，接受认证机构、认证监管等行政执法部门的监督和检查，保证提供材料真实的自我声明

18)本规则所要求文件（含附录 1）

19)其他所需的资料

注：在资料的提供过程中，可协商提供形式，并得到双方书面认可。

7.2 申请评审

认证评审人员对申请方提交的《产品认证申请书》和相关资料进行申请评审，除出现 PCR-00000《产品认证实施通用规则》7.1.5 款所述情况外，本机构将接受申请。

7.3 签署产品认证协议

按本机构 PCR-00000《产品认证实施通用规则》相关规定执行。

7.4 认证方案策划

项目管理人员根据与认证委托人的约定和本规则的要求，制定认证实施方案，包括：工厂审查的时间、人员组成和检查要求，型式检验样品抽取要求、数量、检测项目、签约实验室等，真实性鉴别样品抽取要求、数量、评价要求、专家组成等，证后监督工厂检查和真实性鉴别样品抽取要求等。

工厂审查应保持正常生产状态。

7.5 成立检查组并检查制定计划

项目管理人员协调人员成立检查组，下达检查任务。每个检查组应至少有一名专职检查员，一名具有 PV03 注册资格的检查员和经本机构评价具有相应专业能力的人员。

7.5.1 检查任务书应至少包括以下内容：

1）检查依据，包括认证标准、认证实施规则和其他规范性文件。

2）检查范围，包括检查的产品范围、场所范围和过程范围等。

3）检查组组长和成员，计划实施检查的时间。

7.5.2 检查组长负责制定检查计划，在现场检查前 2 日内将检查计划发给受检查方，将检查内容告知受检查方。

检查计划应至少包括以下内容：

1)受检查方相关信息。

2)认证目的、认证依据、认证类型、认证范围等，检查范围至少应覆盖认证范围内的所有与认证产品有关的过程和场所。

3)检查组成员及分工。

4)检查工作实施步骤以及工作进度安排。

7.6 现场检查

7.6.1 文件审查

按《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》(T/ZYSJYH 001-2026) 4.1 条款和本规则的要求，完成 7.1.2 条款所提交资料完整性和符合性的审查。

7.6.2 初始工厂审查

年份酒初始工厂审查具体内容见附录 1“工厂质量保证能力要求”。

初始工厂审查时，第四章“生产过程”中 4.1.4 灌装过程的现场检查可以与其他过程同时实施，也可以在不同时间实施，但两次审核之间的间隔不超过 6 个月。应关注：

1）基酒生产现场检查应安排在制酒任一轮次生产阶段。如因特殊原因无法在上述阶段接受检查，可协商重新选择其他生产阶段的时间实施检查，基酒生产现场检查应一次完成。

2）灌装生产现场检查应安排在该批产品首次包装生产阶段实施。如因特殊原因无法在上述阶段接受检查，批产品认证以首次接受现场检查核准数量计为批次产量，首次现场检查日之前生产数量不在认证范围之内。

7.6.3 一致性和真实性检查

检查组现场一致性和真实性检查内容应包括申请认证产品原材料质量控制的一致性、与勾调配方组成和数量的一致性、企业生产能力与基酒贮量的真实性、组成年份酒基酒实际生产量、使用量和贮存量与年份酒成品产量的真实性、申请年份酒产量和销售量的真实性等。

7.6.4 检查组推荐意见

检查组综合组内审核发现，形成检查组推荐意见。

如果整个审查过程中未发现不符合项，则审查结论为“通过”。

如果发现不符合项，不危及到认证产品符合认证依据的标准时，受审查方应在规定的时间内采取纠正措施，报检查组确认其措施有效后，则审查结论为“有条件通过”。

如果发现不符合项，危及到认证产品符合认证依据的标准，或工厂生产和质量保证能力不具备生产满足认证要求的产品时，或出现终止检查的情况，则审查结论为“不通过”，认证委托方 3 个月后方可重新申请认证。

7.6.5 样品抽样/送样

检查组推荐意见为“通过”或“有条件通过”时，检查组或机构委托的抽样人员按照附录 2 的要求抽样、封样并填写抽样单。

检查组从公司“合格分包方名录”中选择满足附录 2 检测项目、附录 3 检测方法的检测机构和具备年份酒专业品鉴能力的机构，填写委托单，将样品、抽样单和委托单一并送达。

7.6.6 编制现场检查报告

检查组向本机构提交年份酒工厂审查报告（含终止检查项目），至少应包括以下内容：

1）申请组织的名称和地址；

2）申请组织活动范围和场所；

3）检查类型、准则和目的；

4）检查组组成人员，包括组长和其他成员；

5）检查活动的实施日期和地点，包括固定现场和临时现场；对偏离审核计划情况的说明，包括对检查风险及影响检查结论不确定因素的客观陈述；

6）识别出的不符合项；

7）检查组对通过认证的意见建议；

8）检查组与受审查方之间未解决的分歧意见。

7.6.7 终止检查

发生以下情况时，检查组应向机构报告，经同意后终止检查。

1）受审查方对审核活动不予配合，检查活动无法进行。

2）受审查方实际情况与申请材料有重大不一致。

3）其他导致检查程序无法完成的情况。

7.7 真实性鉴别（含专家品鉴）

真实性鉴别采用专家品鉴和风味指纹图谱鉴别，其中基酒真实性鉴别以专家品鉴为主，成品酒真实性鉴别由专家品鉴和风味指纹图谱鉴别组成。

专家品鉴由经本机构评价满足《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》（T/ZYSJYXH 001-2026）5.6 要求、具备专业品鉴能力的机构承担。专家组成和品鉴结果应满足《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》（T/ZYSJYXH 001-2026）5.6 和 4.2.1 条款的要求。

风味指纹图谱鉴别由经本机构评价满足《遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求》（T/ZYSJYXH 001-2026）5.5 要求的检测机构承担，鉴别方法采用附录 3《遵义产区大曲酱香型年份酒风味指纹图谱鉴别法》。

7.8 产品检测

成品酒应委托具备法定资质的检验检测机构依据 GB/T 10781.4 标准优级品和 GB2757 进行全项检测，具体检测和抽样要求见附录 2。如该批次成品酒在 12 个月内已取得第三方带 CMA 标的产品检测报告，项目满足附录 2 的要求，检查组可根据检查情况不再进行抽样进行产品检测。

7.9 综合评价

检查组组长综合检查组推荐意见、真实性鉴定结果和产品检测结果，得出综合评价结果。仅有所有结果均无不合格，综合评价结果为“合格，建议颁发认证证书”，否则均为“不合格，不建议颁发认证证书”。

7.10 复核与认证决定

本机构复核和认证决定人员对认证的各个环节进行评价，以确定是否批准认证并颁发相应认证模式的认证证书。批准认证的条件如下：

1) 检查组提交的资料完整且评审报告的结论为推荐颁发证书。

2) 检查发现的不符合已整改验证合格。

3) 认证决定人员评定检查组资料为合格。

4) 该产品在使用过程中未发生重大安全、质量、环保风险责任。

5) 认证证书及认证标志的使用满足本机构的要求（适用于监督和再认证）。

6) 申请方已交纳了有关认证费用。

7.11 颁发认证证书

7.11.1 本机构年份酒产品认证证书基本内容详见附录 4，每个认证单元颁发一张认证证书。

7.11.2 年份酒产品认证证书有效期自认证决定批准认证之日起至批产品全部灌装完成，本机构通过监督检查跟踪其有效性。

7.12 获证后监督

7.12.1 获证后的监督检查

年份酒获证后监督包括定期监督检查和不定监督检查两种方式。定期监督检查时间间隔不超过 12 个月，至批产品全部包装完成；不定期监督检查为该批产品所有灌装的时间。

定期监督工厂审查检查内容为本规则 7.6.3 条款和附录 1 中除第 3、4.1.1 及 4.1.3 条款的内容。如检查当年无投粮制酒，可仅对制酒以外的内容进行监督，并在检查报

告中说明当年无投粮制酒。

不定期监督工厂审查内容为本规则附录 1 第 9 条款 f) 的内容和产品放行报告，形成检查组推荐意见。若推荐意见为“通过”或“有条件通过”，检查组或本机构委托的抽样人员进行抽样/送样，开展真实性鉴定和/或产品检测，具体要求见附录 2。抽送样要求同本规则 7.6.5 要求。

注：1.该批产品的产品检测报告在 12 个月之内，可不再重复检验。

2.无检查组现场监督的灌装成品不在认证范围之内，不能使用认证标志，不颁发追溯码。

7.12.2 若发生下列情况之一时，本机构可根据情况对获证组织增加监督审核频次，监督内容根据具体情况决定：

1）当接到获证组织通报或本机构通过其他途径获得足够信息表明获证组织发生了通用规则中规定的影响组织提供或管理合格产品的更改或运行的重大变化，不能确保持续满足产品认证标准和顾客要求时。

2）有足够理由对获证产品与认证标准要求的符合性有怀疑时。

3）有足够证据表明获证组织违反本机构有关认证要求时。

7.12.3 监督结果评价

监督审查每次检查组长提交检查结果，不定期监督应同时结合产品检测和真实性鉴别结果进行综合评价，合格后，可以继续保持认证证书；如果有一项不合格则将撤销其认证证书，并对外公告。

8 主要原材料清单及质量要求

序号	主要原材料	质量要求
1	糯高粱	T/ZYSJYXH 001-2026 4.1.1.5 原料
2	小麦	T/ZYSJYXH 001-2026 4.1.1.5 原料
3	水	T/ZYSJYXH 001-2026 4.1.1.5 原料

9 追溯码

本机构为通过认证产品发放追溯码，实现一瓶一码。通过追溯码溯源到其对应的认证证书信息，包括生产企业名称、地址等企业信息和食品名称、标注年份、注册商标、配方编号、批次产量、基酒组成等产品信息。

10 认证人员

10.1 从事认证活动的人员应当具有相关专业教育和工作经历，接受过酱香型白酒产品生产、加工和认证技术等方面的培训，具备相应的知识和技能。

10.2 年份酒产品认证检查员应取得中国认证认可协会的执业注册资格。

10.3 本机构对各类认证人员能力做出评价，以满足实施相应认证范围的年份酒产品认

证活动需要。

11 信息通报

为确保年份酒产品认证持续有效，获证组织应建立信息通报制度，及时向认证机构通报以下信息：

1）法律地位、经营状况、组织状态或所有权变更的信息。

2）获证组织法定代表人或实际控制人、注册地址、联系地址变更的信息。

3）年份酒产品管理制度、生产、加工、经营状况、过程或生产加工场所变更的信息。

4）获证产品的加工、经营场所周围发生环境污染的信息。

5）加工、经营及销售中发生的产品质量安全重要信息，如相关部门抽查发现存在严重质量安全问题或消费者重大投诉等。

6）获证组织因违反国家食品安全管理相关法律法规而受到处罚。

7）采购的配料或产品存在不符合认证依据要求的情况。

8）不合格品撤回及处理的信息。

9）追溯码的使用情况。

10）其他重要信息。

本机构收到相关信息后进行认证风险分析，视情况采取相应措施，可以包括增加监督审核频次、撤销认证资格等。

12 认证证书的变更、扩大、缩小、注销、暂停、撤销

按本机构 PCR-00000《产品认证实施通用规则》9.2 款的规定执行，如发生下述情况，按本规则要求执行。

12.1 获证组织信息变更

当获证组织名称、地址有变化时，应提交变更申请。如申请获证组织名称变更，本机构根据变更内容，对提供的资料进行评价，以确定是否可以批准变更；如申请为获证组织地址变更，需经现场监督审核合格后方批准变更。

12.2 获证产品变更

当认证证书中食品名称、包装规格变化时，应提交变更申请。如申请为减少食品名称和/或包装规格，经资料评价符合后可以批准变更；如申请增加食品名称和包装规格，需经现场监督审核合格后方批准变更。

12.3 认证依据变更

当认证依据发生变更时，获证组织应按照新认证依据实施管理，本机构将结合监督审核开展变更检查。

12.4 本机构不受理获证组织申请的认证证书暂停。

12.5 当获证组织不再需要认证证书，可申请注销其持有的认证证书，本机构将按程序进行审批，并予以公告。

12.6 当获证组织出现本规则第 7.12.3、11 条款的情况时，本机构可撤销其认证证书，并及时通知获证组织，按要求予以公告。

13 认证证书和认证标志的使用

按本机构 PCR-00000《产品认证实施通用规则》10.5 款的规定执行，同时满足以下要求：

获证组织应在获证产品范围之内正确使用年份酒产品认证证书进行宣传，不应超范围使用认证证书和认证标志。

获证组织应在获得认证证书的批产品年份酒最小销售单元上（盒和瓶）使用年份酒产品认证标志，但不得以“通过年份酒认证”等类似字样误导消费者认为所有产品均为年份酒产品。

认证证书被注销或撤销的，获证组织不得再使用本机构年份酒产品认证证书和认证标志，并销毁剩余带有认证标志的产品包装。

14 认证时限

14.1 初次现场检查以一个认证单元 2 人天为基础人天，申请认证产品组成中基酒最早生产年份至审核年每增加一年增加 0.25 人天，每增加一个生产场所增加 0.5 天。同一认证场所，多个认证单元，每增加一个认证单元，增加 1 人天。如有以下情况，可增加人天。

可能需要增加人天的情况为：

多场所距离较远可增加 0.5 人天及以上；

可能需要减少人天的情况为：

受审核方无制曲工序，基础人天可减少 0.5 人天。

14.2 监督现场检查基础人天同初次现场检查，如当年无基酒生产，基础人天为 1 人天，每认证单元增加 1 人天，每增加一个生产场所增加 0.5 天。

15 认证收费

认证费用按本机构产品认证计费规定收取。

附录 1
（规范性）
遵义产区大曲酱香型年份白酒生产企业工厂质量保证能力要求

1 职责和资源

1.1 职责

企业应规定与认证要求有关的各类人员职责、权限及相互关系，并在本组织管理层中指定年份白酒认证负责人，无论该成员在其它方面的职责如何，应使其具有以下方面的职责和权限：

a) 确保本文件的要求在企业得到有效地建立、实施和保持；

b) 确保认证年份酒的真实性以及与产品标准的符合性；

c) 正确使用年份酒认证证书和标志，确保年份酒产品的证书状态持续有效；

d) 负责与认证机构的联络与沟通。

1.2 资源

企业管理者应识别并配备认证产品满足法律法规和认证依据标准所需的生产设备和检测设备等资源；应配备相应的人力资源，确保从事对年份白酒认证质量有影响的工作人员具备必要的能力，包括但不限于酿酒师、品酒师等专业技术人员和质量管理人员；应建立并保持适宜的产品生产、检验试验、储存等必备的环境和设施，设置与生产能力相适应年份酒贮存库。

对于以租赁方式使用的外部资源，企业应当确保其持续可获得且可正常运行，并保存与外部资源相关的记录，如合同协议、生产记录等。

2 文件和记录

2.1 文件

企业应建立并保持年份酒管理制度文件化的程序，确保对本文件要求的文件、必要的外来文件和记录进行有效控制，确保文件的持续有效性和使用文件的有效版本。

年份酒管理制度包括但不限于：原料验收管理制度、制曲过程工艺指导文件、制酒过程工艺指导文件、分型分级贮存管理制度、勾调管理制度（含年份酒标注年份计算方法）、产品灌装工艺指导和管理要求文件、产品质量检验管理制度、不合格品处置管理制度、内部质量审核制度、年份酒认证证书和认证标志使用管理制度、年份酒真实性控制管理制度等。

2.2 记录

企业应确保年份酒原料验收、基酒生产、入库、贮存、勾调和包装记录的清晰、

完整、可追溯，以作为产品符合要求的证据。记录保存期限符合相关法律法规要求且应不少于产品全部灌装完成时间。

3 采购与关键原料控制

3.1 采购控制

企业应确定糯高粱、小麦/曲药等关键原料采购技术要求，其中粮食类原料应包含食品安全类指标符合 GB 2715 的要求。

企业应建立并保持关键原料的合格供应商名录并从中选择采购，应保留关键原料采购记录，如供应商评价、采购计划、采购合同、农产品承诺达标证明等。

3.2 关键原料质量控制

3.2.1 企业应建立并保持原料验收管理制度，在采购或入厂时完成对关键原料技术要求的验证/检验，并保留相关记录。

3.2.2 企业应提供适宜关键原料存放的场所，建立并保留出入库单、台账等记录。

4 生产过程控制

4.1 企业应识别对年份酒质量有影响的生产过程，并确保识别的过程符合要求。制曲（适用时）、制酒、基酒贮存、勾调、灌装过程应满足企业要求，同时满足 4.1.1~4.1.4 要求。

4.1.1 制曲（适用时）、制酒生产过程应符合 DB52/T 873《大曲酱香型白酒生产技术规范》的要求。企业结合实际生产经验细化工艺要求，建立并保持制酒过程工艺指导文件，配置适宜的生产设备，配备与生产规模相匹配、具备相应资质的酿酒师和其他具备制酒能力的人员，保留相关记录，如粮食和曲药用量和批次、9 次入窖开窖时间、接酒数量等。

4.1.2 基酒贮存过程应符合 DB52/T 873《大曲酱香型白酒生产技术规范》的要求。企业根据产品勾调的需要，建立并保持分型分级贮存管理制度，提供与生产能力匹配、环境适宜的酒库，配备适宜的贮酒设备和安全设备，保留相关记录，如**轮次酒入库**记录，**转移/盘勾混合记录**，勾调执行记录，**送酒**记录，等等。

4.1.3 勾调过程应符合 DB52/T 876《大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范》的要求。企业应建立并保持勾调管理制度（含年份酒标注年份计算方法），配置适宜的勾调设备，配备具备相应资质的勾调师，保留相关记录，如含编号/批号的大小样勾调配方、标注年份计算过程、大小样品评和检测记录等。

4.1.4 企业应为灌装过程提供适宜的灌装环境，建立并保持灌装工艺指导和管理要求文件，配置与生产能力匹配灌装设备，保留相关记录，含灌装时间、产品名称、酒精度、质量等级、包装数量等灌装记录。

4.2 企业生产环境应满足 GB 8951 的要求。

4.3 企业应确定对生产设备的清洁和维护保养要求，以确保设备能力持续满足生产要求。

4.4 企业应建立并保持产品标识及可追溯性管理制度，以确保实现从原料到成品全过程可追溯。

5 放行检验

企业应建立并保持产品质量检验管理制度，至少包括对最终产品的放行检验要求，并保留相关记录。

对于委托外部机构进行的检验，应提供双方签订的合同、外部机构通过 CMA 或 CNAS 评审的证明。

6 监视和测量设备

6.1 企业应按生产许可和本企业检测设置的需要配置监视和测量设备，并按规定的周期进行校准或检定。

6.2 实施检验的人员应能正确使用监视和测量设备，掌握检验试验要求并有效实施。

7 不合格品的控制

7.1 企业应建立并保持不合格品处置管理制度，对于原料采购、生产制造、放行检验等环节中发现的不合格品，应采取标识、隔离、处置等措施，避免不合格品的非预期使用或交付。返工后的产品应重新检验。保留不合格品处置的相关记录。

7.2 对于国家级和省级监督抽查、产品召回、顾客投诉及抱怨等来自外部的认证产品不合格信息，工厂应分析不合格产生的原因，并采取适当的纠正措施。工厂应保存认证产品的不合格信息、原因分析、处置及纠正措施等记录。

7.3 工厂获知其认证产品存在重大质量问题时(如国家级和省级监督抽查不合格等)，应及时通知本机构。

8 内部质量审核

企业应建立内部质量审核制度，明确内部质量审核的周期、内容、范围和人员，确保企业质量保证能力的持续符合性、产品与标准的符合性。可与食品安全管理体系/食品 HACCP 体系同时实施内部审核，审核中应关注第 4 章的相关内容。对审核中发现的问题，工厂应采取适当的纠正措施、预防措施。

工厂应保留内部质量审核结果。

9 年份酒认证产品真实性控制

企业应建立并保持年份酒真实性控制管理制度，识别并控制影响年份酒真实性的过程，以确保产品持续符合相关标准要求。

可能影响年份酒真实性的过程包括但不限于：

a) 生产场所的地理位置；

b) 大曲酱香型白酒的设计生产能力，含窖池数量、窖池大小、贮酒量、灌装线速度等；

c) 大曲酱香型白酒的实际生产能力，含基酒生产年份的原料质量、购投粮量、各轮次产酒量、成品酒生产量等；

d) 大曲酱香型白酒的贮存能力，含各轮次基酒分型分级入库、转移、使用的数量、标识等；

e) 年份大曲酱香型白酒的勾调控制，含配方、批次、标注年份计算、勾调罐号、勾调数量、待灌装罐号等；

f) 大曲酱香型白酒的灌装控制，含产品名称、酒精度、质量等级、包装规格、待灌装罐号、待灌装数量、送灌装数量、待灌装余量、包装日期、包装数量、年份酒标签使用数量等。

10 防护与交付

企业在采购、生产、包装、贮存、交付环节的设备、工器具、管道、裸露食品接触表面、运输工具等，应定期进行清洁或消毒，如外部提供，需确认其清洁后使用。

企业应按照生产许可的要求，建立销售台账，确保产品可追溯。

11 认证证书和标志

企业应建立和保持年份酒认证证书和认证标志使用管理制度，以确保证书和标志的使用满足认证规则的要求，保留年份酒认证标志使用等记录，含领用时间、领用数量、领用编号、对应的食品名称、实际使用时间、包装日期、使用数量、作废数量及编号、剩余数量、交回机构时间、交回机构数量等。

对于下列产品，不得使用年份酒认证标志：

a) 未获认证证书的产品；

b) 已撤销、注销的证书所列产品；

c) 不合格产品。

附录 2

（规范性）

遵义产区大曲酱香型年份白酒认证抽样及检验方案

1 抽样要求

1.1 样品抽取

年份酒认证取样包括组成年份酒的每种主体基酒、申请批次勾调大样和申请批次产品每个包装日期成品，具体抽样要求如下：

样品名称	抽样点	抽样时机	抽样方法	抽样数量	样品处理
同年份、同轮次、同香型、同等级每种基酒样品	基酒贮酒库	初次现场检查	1.坛装 确认基酒总坛数，随机选 3 坛（不足 3 坛全部取）取样。按坛内基酒液面高度分上中下三层取样，各层在圆周等距离取 3 个样混合。若液面不足 1/3，按上下两层取样。 2.罐装 2.1 确认基酒总罐数，随机选 3 罐（不足 3 罐全部取）取样。 2.2 开启搅拌装置搅拌 30MIN 后，打开出酒口放 3~5 秒，接混合样。	每份样品数量不少于 2.0L，平均分成四个包装，并做好标注。	样品加贴封条，3 个包装 10 个工作日内寄送至检验机构，1 个包装备样留企业保存。
待灌装样品	待灌装罐区	1.初次现场检查 2.不定期监督检查	同上	同上	同上
每个包装日期成品样品	成品酒库	1.初次现场检查 2.不定期监督检查	型式试验样品：按照 GB/T 10346 的要求，至少随机抽取 5 箱产品，再从每箱中至少随机取 1 瓶（以 500ml 计，	1.每份样品数量不少于 2.5L，平均分成五	1.样品加贴封条，4 个包装 10 个工作日内寄送至

			总取样量不少于2.5L）	个包装，并做好标注。	检验机构，1个包装备样留企业保存。
		初次现场检查	真实性鉴别样品：至少随机抽取13箱产品，再从每箱中至少随机取1瓶，总取样量不少于25瓶。	每份样品不少于25瓶，分成二十五个包装，并做好标注。	样品加贴封条，20个包装10个工作日内寄送至检验机构，5个包装备样留企业保存。
		不定期监督检查	真实性鉴别样品：随机抽取3箱产品，每箱中至少取1瓶，总取样量不少于3瓶。	每份样品不少于3瓶，分成3个包装，并做好标注。	样品加贴封条，2个包装10个工作日内寄送至检验机构，1个包装备样留企业保存。

1.2 抽样人员

产品抽样人员应为现场检查组成员或认证机构指派的人员。

2 产品型式检验

2.1 检验机构的要求

承担认证型式检验工作的检验机构应满足GB/T 27025《检测和校准实验室能力的通用要求》的要求，并严格执行检验检测资质认定“一单一库”管理要求。

(1) 检验机构已取得市场监管部门颁发的检验检测机构资质认定（CMA）证书，检验项目完整列入该机构CMA资质认定能力附表；

(2) 检验机构承担产品认证检验任务后，不得将全部或部分检验工作外包给其他第三方；

(4)检验报告必须加盖CMA资质认定标志。

2.2 检验依据

按照认证产品执行标准 GB/T 10781.4《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》、

GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》进行检验。

2.3 检验项目和检验方法

序号	检验项目	检验方法		技术要求
1	感官	《白酒分析方法》	GB/T 10345	同标准GB/T 10781.4-2024中5.1要求
2	酒精度	《食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度 的测定》	GB 5009.225	53%vol±1.0%vol
3	总酸	《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》	GB 12456	自生产日期起小于等于一年执行≥1.50g/L
4	总酯	《白酒分析方法》	GB/T 10345	自生产日期起小于等于一年执行≥2.50g/L
5	己酸乙酯			自生产日期起小于等于一年执行≤0.30g/L
6	固形物			≤0.70g/L
7	酸酯总量			自生产日期起大于一年执行≥60.0mmol/L
8	甲醇	《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》	GB 5009.266	≤0.6g/L
9	氰化物	《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》	GB 5009.36 第一法	≤8.0mg/L
10	铅	《食品安全国家标准 食品中铅的测定》	GB 5009.12	≤0.5mg/kg
11	净含量	《定量包装商品净含量计量检验规则》	JJF1070	依据2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号公布的《定量包装商品计量监督管理办法》规定
12	标签	《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》	GB7718	符合GB 7718规定

初次认证、监督检验项目为表内全部项目。

2.4 检验结果

检验机构应按规定的期限完成产品检验，及时出具检验报告，反馈认证机构。本机构应依据检验结果，对产品抽样检验结论做出判定，并结合现场检查结果综合评价后做出认证决定。

当产品抽样检验结果不合格时，可向认证机构提出复检，双方协商由原检测机构或选择新检测机构对留样进行复检，并据复检结果得出判定结论。

附录 3

（规范性）

遵义产区大曲酱香型年份酒真实性鉴别检验方法

一、方法原理

酱香型白酒在长期贮存过程中，酒体中醇、酯、酸、醛、酮、吡嗪、呋喃等风味物质的组成及含量随贮存年份延长呈现规律性变化。同一产区、同一工艺、同一标注年份的酒体，其风味化合物轮廓具有相对稳定性和特征性。

本方法采用气相色谱—质谱联用（GC—MS）技术分离检测酒样中挥发性及半挥发性风味化合物，获得能够表征该样品风味物质组成特征的化合物轮廓数据。采集经溯源确认的真实年份酒作为标准对照样品，建立年度标准对照指纹图谱。

未知送检样品在与标准对照样品相同的检测条件下采集数据，经数据匹配后，将其风味化合物峰面积数据与当年度标准对照样品的峰面积数据进行比对，采用基于峰面积加权的化学计量学方法计算相似度，据此判断送检样品与标准对照样品的符合性。

二、试剂与材料

（一）乙醇：色谱纯，用于配制标准溶液和清洗进样瓶；

（二）水：一级水（符合 GB / T 6682 要求）；

（三）载气：高纯氦气，纯度≥99.999%；

（四）内标物：乙酸正戊酯（色谱纯），或经验证适用的其他内标物；

（五）白酒风味化合物标准物质：配备白酒常见风味化合物标准品（色谱纯），涵盖酯类、醇类、酸类、醛酮类、吡嗪类等类别，用于化合物定性和定量；

（六）样品瓶：2 mL 棕色进样瓶，带聚四氟乙烯 / 硅橡胶隔垫瓶盖；

（七）容量瓶：10 mL、25 mL、50 mL、100 mL（A 级）；

（八）微量移液器：10 μL～1000 μL，定期校准。

三、仪器设备

（一）气相色谱—质谱联用仪（GC—MS）：配电子轰击离子源（EI），质量扫描范围 m / z 29～500，带色谱工作站；

（二）色谱柱：毛细管色谱柱（30 m×0.25 mm×0.25 μm），极性适用于白酒风味化合物分析；

（三）分析天平：感量 0.1 mg；

（四）涡旋混合器；

（五）超声波清洗器；

仪器设备应按相关计量规定定期检定或校准，使用前确认状态正常。

四、分析步骤

（一）参考色谱条件

1. 载气：高纯氦气，流速 1.0 mL / min，恒流模式；

2. 进样口温度：230℃，分流进样，分流比 10:1；

3. 进样量：1.0 μL；

4. 色谱柱温度程序：初始温度 40℃保持 2 min，程序升温至 230℃，保持至全部组分流出；

5. 离子源：电子轰击离子源（EI），电子能量 70 eV，离子源温度 230℃；

6. 接口温度：250℃；

7. 质量扫描范围：m / z 29～500，全扫描方式；

8. 溶剂延迟：3 min。

标准对照样品与未知样品必须在相同仪器、相同色谱柱、相同方法条件下测定。

（二）标样的制备

1. 初次鉴别

初次建库时，采集经溯源确认的真实年份酒标准对照样品，按规定方法进行前处理和 GC－MS 检测，获得风味化合物定性定量数据，建立初始标准对照指纹图谱。

2. 年度鉴别

每年开启封存的标准对照样品，按相同方法进行 GC－MS 检测，更新当年度标准对照指纹图谱，替换上一年度数据库。

（三）试样的制备

取酒样放至室温（20～25℃），摇匀。精密量取酒样 5.0 mL 于 10 mL 容量瓶中，精密加入内标储备液 0.10 mL，用酒样定容至刻度，涡旋混匀 30 s，转移至 2 mL 棕色进样瓶中，即得。每个样品平行制备 2 份。

内标储备液：精密称取内标物适量，用色谱纯乙醇配制成质量浓度约为 17.6 g / L（或体积分数 2%）的储备液，于 4℃冰箱密封保存，有效期 3 个月。使用时使加入酒样后内标终浓度约为 0.35 g / L。

（四）测定与数据采集

按上述色谱条件进样测定，记录总离子流图至全部组分流出。积分参数在整个数据库建立和后续检测中保持一致。

对白酒中醇类、酯类、酸类、醛酮类、吡嗪类等风味化合物进行定性和定量分析，有标准品的化合物通过校准曲线计算绝对含量。所有检出的风味化合物均纳入相似度计算。

使用 GC—MS 工作站进行峰检测、质谱库匹配和峰面积积分，将检测结果与当年度标准对照图谱数据进行比对计算。

（五）相似度判定

将未知样品检测数据与当年度标准对照图谱数据进行自动匹配，采用基于峰面积加权的化学计量学方法计算相似度。设定相似度判定阈值为 0.85。相似度大于 0.85 的，判定为两样品指纹图谱相似度达到判定阈值；相似度不大于 0.85 的，不出具达标结论。

（六）复核

全部鉴别结果须经第二人复核，重点核对数据匹配正确性、化合物归属准确性、相似度计算结果和判定结论。检测人和复核人应在原始记录上签字。

五、出具报告

检测完成后，出具检测报告。报告内容包括样品信息、检测方法、检测日期、相似度计算结果及判定结论等。报告由检测人、复核人、批准人签字并加盖检验检测专用章。

六、样品管理

一次性采集同一生产企业、同一配方、同一标注年份的标准对照样品 20 瓶，经溯源确认真实可靠后统一编号、密封封存。样品应在阴凉、干燥、避光处保存，保存条件一致，定期检查密封状态，建立《年份酒样品信息登记表》。

每年开启 2 瓶的封存样品进行检测，更新当年度标准对照图谱。其余未开启样品继续封存，供后续年度使用。旧版本标准对照图谱归档保存，保证历史样品的可追溯性。

附录 4

（规范性）

遵义产区大曲酱香型年份白酒认证证书

中国船级社质量认证有限公司
CHINA CLASSIFICATION SOCIETY CERTIFICATION CO., LTD.

遵义产区大曲酱香型年份白酒

产品认证证书

CERTIFICATE OF PRODUCT CERTIFICATION

编号/No. _____

兹证明根据《遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证实施专用规则》的要求，按照下述标准和技术要求，对下列项目进行了审查，其结果符合相关认证依据的要求，特予以认证。

认证委托人名称/地址

生产企业名称/地址

认证依据 T/ZYSJYXH 001-2026 遵义产区大曲酱香型年份白酒认定要求
GB/T 10781.4-2024 白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒

认证实施专用规则 TR08204 遵义产区大曲酱香型年份白酒产品认证实施专用规则

认证模式 工厂审查+产品检测+真实性鉴别（含专家品鉴）+获证后监督

认证范围（主体基酒见附件，附件与本证书同时使用方具有效力）

食品名称:
标注年份:
注册商标:
酒 精 度:
包装规格:
执行标准:
质量等级:
配方编号:
批次产量:

产品认证标志

标志位置：每件产品包装盒和酒瓶上
标志式样：

发证机构：中国船级社质量认证有限公司 签 发:
发证地点：北 京
发证日期：XXXX XX XX
有 效 期：至该批产品全部灌装

本证书是在编号为XXXXX的评价报告的基础上颁发的，若上述型号产品的设计发生任何修改，应重新提交本机构批准。当本证书包含证书附页时，则附页必须与主证书同时使用。每一页证书（含附页）均须有本机构盖章方可生效。任何单位或个人均不应摘录或节选本证书的内容。有关各方对所持证书的真实性有疑问时，可以向本机构核查。本证书信息可在本机构官网（www.ccs-c.com.cn）查询。此证书必须接受监督并经审查合格方继续有效。
This certificate is issued based on Evaluation Report No. XXXXX. If there are any design modifications after approval, a new application should be resubmitted to CCSC for review and approval. When the certificate consists of appendix(es), all the appendix(es) together with the certificate are taken as a whole and shall be used simultaneously. No certificate page is valid without bearing the stamp of the Company. Any part of the certificate is not to be extracted or abridged by any unit or individual in any form. Related parties who doubt the authenticity of the certificate may consult with the Company or its offices. The information of this certificate can be inquired through the offical website of CCSC (www.ccs-c.com.cn). This certificate continues to be valid only by passing the supervision.

北京市东黄城根南街40号 100006 电话：+86(10)56313400 网址：www.ccs-c.com.cn
40 Dong Huang Cheng Gen Nan Jie, Beijing, 100006, China Tel.: +86(10)56313400 Website: www.ccs-c.com.cn

第 1 页 共 2 页/Page 1 of 2

遵义产区大曲酱香型年份白酒

产品认证证书附页

CERTIFICATE OF PRODUCT CERTIFICATION APPENDIX

证书编号：Certificate No. **XXXXX**

主体基酒组成信息

基酒来源	基酒酒龄	基酒占比	加权年限	产品标注年份
总计				