

ICS 67.160.10

CCS X 60

CQJX

# 重庆市酒类管理协会团体标准

T / CQJX 2—2022

## 重庆小曲固态法白酒酿造生产 技术规范

2022 - 09 - 15 发布

2022 - 09 - 25 实施

重庆市酒类管理协会 发布

## 目次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	3
4.1 生产场所要求 .....	3
4.2 设备设施要求 .....	3
4.3 人员管理要求 .....	3
4.4 管理制度要求 .....	3
4.5 原辅料要求 .....	3
4.6 安全生产要求 .....	4
4.7 现场卫生要求 .....	4
5 酿造生产操作规程 .....	4
5.1 工艺流程 .....	4
5.2 生产前准备 .....	5
5.3 泡粮 .....	5
5.4 蒸粮 .....	6
5.5 摊晾下曲 .....	6
5.6 收箱培菌 .....	6
5.7 出（放）箱 .....	6
5.8 入桶（窖） .....	6
5.9 发酵 .....	6
5.10 出窖上甑 .....	7
5.11 蒸馏 .....	7
5.12 基酒入库 .....	7
5.13 卫生清理 .....	7
5.14 生产记录 .....	7

## 前 言

为规范和指导重庆地区小曲固态法白酒的酿造生产，特制定本规范文件。

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。

本文件由重庆市酒类管理协会提出并归口。

本文件起草单位：重庆江记酒庄有限公司、重庆江津酒厂（集团）有限公司、重庆市江津区驴溪酒厂有限责任公司、重庆忠州酒业有限公司、国裕酒业集团有限公司、重庆市铜梁区仁和酒厂、重庆醉之福酒业有限公司、重庆直升酒业有限责任公司、重庆竹坊酒厂、重庆市合川区仁炼酒厂、重庆市江津区学腾酒厂、武隆县九龙传说酒业有限责任公司、庆酒酒业有限公司、重庆久龙智能设备有限公司、重庆市酒类管理协会。

本文件主要起草人：万玖铭、刘中利、邵家艳、王东、龙运川、文明运、李俊、高怀昌、刘宏兵、黄梅、张雪峰、陈恒海、司永华、高承永、孙炼、何应学、杜建波、但香颖、龙训舟。

本文件于2022年9月15日首次发布。