

# 大曲大曲酱香型白酒 认证申请书

认证委托人（盖章）：\_\_\_\_\_

法定代表人（签字）：\_\_\_\_\_

申 请 日 期：\_\_\_\_\_ 年      月      日

**中绿国证（北京）认证中心有限公司**

## 申请声明

本企业郑重声明：

- 1、本企业申请大曲酱香型白酒产品认证，所提供的全部资料和信息真实、合法、有效；
- 2、本企业生产的大曲酱香型白酒严格按照 GB/T 10781.4-2024 标准组织生产；
- 3、本企业承诺不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质；
- 4、本企业同意认证机构进行现场审核和产品抽样检验；
- 5、本企业愿意遵守认证机构的相关规定，按时缴纳认证费用。

申请企业（盖章）：

法定代表人（签字）：

日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_月\_\_\_\_日

## 一、企业基本信息

### 1.1 企业概况

项目	内容
企业名称	
统一社会信用代码	
法定代表人	
企业类型	<input type="checkbox"/> 国有企业 <input type="checkbox"/> 民营企业 <input type="checkbox"/> 外资企业 <input type="checkbox"/> 其他
职工总数	人
年生产能力	吨
申请认证类型：	<input checked="" type="checkbox"/> 初次检查 <input type="checkbox"/> 复评检查 <input type="checkbox"/> 再评价
以上产品单元所包括的具体产品名称、产品使用的注册商标、执行产品国家标准等	

### 1.2 联系方式

项目	内容
注册地址	
生产地址	
联系人	
职务	
联系电话	

## 二、资质信息

项目	证书编号	有效期至
营业执照		
食品生产许可证		

## 三、申请认证产品信息

### 3.1 产品基本信息

项目	内容
产品类别	<input type="checkbox"/> 大曲酱香型白酒（大曲） <input type="checkbox"/> 大曲酱香型白酒（其他）
申请认证级别	<input type="checkbox"/> 优级 <input type="checkbox"/> 一级
酒精度范围	%vol
产品执行标准	GB/T 10781.4-2024
商标名称	
产品规格	
年产量	吨

### 3.2 产品名称标注确认

- 本企业生产的产品完全采用高温大曲为糖化发酵剂，符合 4.1 要求，申请标注“大曲酱香型白酒（大曲）”
- 本企业生产的产品不完全采用或不采用高温大曲，仅标注“大曲酱香型白酒”

## 四、生产工艺信息

### 4.1 原料信息

原料名称	产地	年用量（吨）	质量标准 (企业自己的验收记录或原料检测报告)
糯高粱			
小麦			
其他粮谷			
谷壳			
生产用水			

### 4.2 制曲工艺（大曲酱香型白酒<大曲>填写，涉及制曲的厂家填写）

项目	参数	备注
制曲原料		
曲房发酵时间	天	标准要求：≥40 天
翻曲次数	次	标准要求：≥2 次
第一次翻曲最高品温	°C	标准要求：≥60° C
大曲贮存期	个月	标准要求：≥3 个月

是否人工接种微生物	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	标准要求：否
是否使用外源酶	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	标准要求：否

### 4.3 酿造工艺

项目	参数	备注
投料方式	<input type="checkbox"/> 两次投料（下沙、造沙） <input type="checkbox"/> 其他	
高粱破碎度	%	标准要求：≤30%
蒸粮时间	分钟	标准要求：≥70 分钟
高温堆积顶温	° C	标准要求：≥50° C
堆积发酵轮次	个	标准要求：≥6 个
发酵容器类型	<input type="checkbox"/> 石窖泥底 <input type="checkbox"/> 其他	
每轮次发酵时间	天	标准要求：≥30 天
窖内发酵轮次	个	标准要求：≥6 个
摘酒温度（大曲）	° C	标准要求：≥35° C
摘酒温度（其他）	° C	标准要求：≥30° C
基酒酒精度	%vol	标准要求：≥50%vol
取酒轮次	个	标准要求：≥5 个

### 4.4 基酒贮存与勾调

项目	参数
基酒贮存容器	<input type="checkbox"/> 陶坛 <input type="checkbox"/> 窖池 <input type="checkbox"/> 其他
基酒分类方式	<input type="checkbox"/> 按轮次 <input type="checkbox"/> 按等级 <input type="checkbox"/> 其他
勾调基酒数量	种以上
是否添加食用酒精	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否
是否添加非发酵呈香呈味物质	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否

## 五、质量管理体系

### 5.1 体系建设

项目	<input type="checkbox"/> 已建立 <input type="checkbox"/> 未建立	运行时间
质量管理体系		

记录管理体系		
--------	--	--

## 5.2 人员培训

岗位	人数	是否培训	持证情况
酿酒技术人员			
检验人员			
品酒人员			

## 六、附件清单

本企业随申请表提交以下附件（请在□内打√）：

- 营业执照副本复印件
- 食品生产许可证复印件
- 生产场所产权证明或租赁协议
- 主要原料采购合同及检验报告
- 生产工艺流程图及作业指导书
- 关键工序生产记录样本
- 产品质量检验报告（适用时）
- 质量管理体系文件
- 企业简介