

# GB/T 19328—2007《地理标志产品 口子窖酒》 国家标准第 2 号修改单

本修改单经国家标准化管理委员会于 201×年××月××日批准,自 201×年××月××日起实施。

---

一、第 2 章规范性引用文件中删除“GB 1353 玉米”,增加“GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范”。

二、删除 5.1.3。

三、将 5.3 修改为:

## 5.3 生产工艺

5.3.1 口子窖酒以优质高粱、大米、糯米、小麦为原料,采用口子窖酒大曲为糖化、发酵、生香剂,续楂混蒸老五甑,分别入泥窖双轮、单轮发酵,入石板窖多轮发酵,发酵期 120 d、60 d、30 d,缓慢蒸馏,量质摘酒,分级贮存,再经勾兑、陈酿、包装出厂。基酒酒龄不少于五年,调味酒酒龄不少于十年。

5.3.2 生产加工过程应符合 GB 14881 要求。

---