



团 体 标 准

T/CBJ 2211—2024

白酒智能酿造 投配料应用指南

Baijiu intelligent brewing—Input material ratio application guide

2024-04-08 发布

2024-05-08 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术架构	1
5 数据采集要求	2
6 模型建立方法	3
7 模型应用规范	5

前 言

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、泸州老窖股份有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、贵州习酒股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、四川威斯派克科技有限公司、四川轻化工大学、济南趵突泉酿酒有限责任公司、泸州智通自动化设备有限公司、北京中医药大学、普瑞特机械制造股份有限公司、中国农业大学、山东景芝白酒有限公司、安徽宣酒集团股份有限公司、河南仰韶酒业有限公司、北京红星股份有限公司、宜宾南溪酒业有限公司。

本文件主要起草人：郭新光、杜小威、王健、王旭亮、程亚娟、丁子元、蔡小波、汪地强、黄越、罗惠波、吴志生、王莞、苏宁、赵亮亮、金绍武、孙云权、郑森、孙伟、赵婷、陈杰、李宗朋、李子文、杜静怡、李明磊、熊雅婷、周靖、侯琦、王小伟、乔新建、汪家胜。

白酒智能酿造 投配料应用指南

1 范围

本文件规定了白酒智能酿造过程中智能投配料的技术架构、数据采集要求、模型建立方法以及模型应用规范。

本文件适用于指导白酒智能酿造投配料生产过程的建设决策。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定
- GB/T 33404 白酒感官品评导则
- QB/T 4257 酿酒大曲通用分析方法
- DB34/T 2264 固态发酵酒醅分析方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

白酒智能投配料 **intelligent feeding and proportioning of materials in baijiu**

根据原辅料的品质、曲的各项检测指标、酒醅的各项理化指标以及温度、生产基本物理数据等，再结合粮、辅料、醅、曲、基酒的数据建立智能投配料模型，用模型指导生产，从而实现白酒生产投配料过程的精准化、智能化、数字化。

4 技术架构

白酒智能投配料的技术架构见图 1。