

中国食品工业协会

关于商请提供新酒饮产品样品的函

有关酒类生产企业和科研单位：

近年来，我国酒类消费格局迭代升级，酒类供需结构呈现消费群体年轻化、消费场景多元化、产品风味多样化、酒精含量低度化、饮酒需求健康化趋势。为适应市场变化，以传统蒸馏酒、发酵酒生产工艺为基础，科学利用可食用动植物资源和现代加工技术创新研制，且具有轻负担、多风味、场景适配性强等特点的新式酒饮产品，受到广泛关注，成为饮料酒市场最具潜力的增长点。

为支持鼓励新酒饮产业健康发展，中国食品工业协会将围绕新酒饮技术进步、产品创新、质量提升、风味塑造、人才培育、市场推广和法规完善等相关领域，持续开展一系列交流研讨。为此，特商请贵单位提供新酒饮样品及相关资料，具体如下：

一、新酒饮范围

以传统酿酒方式或酒体为基础，科学利用新工艺、新技

术、新装备、新方法，添加或不添加符合法规标准的花、果、茶等动植物、食药物质、新资源食品等原料，区别于传统酒种的酒精含量、风味特征与感官表达，满足低度化、个性化、场景化、风味化、健康化消费需求的饮料酒总称。

二、新酒饮分类

依据酒体基础不同，分为蒸馏型新酒饮、发酵型新酒饮、其它新酒饮三种类型。

1. 蒸馏型新酒饮：以蒸馏类酒体为基础的新酒饮产品。其中，蒸馏类酒体包括（1）以谷物为原料的蒸馏酒（如白酒、伏特加、威士忌、烧酒等）；（2）以水果及糖类为原料的蒸馏酒（如白兰地、朗姆酒、苹果酒、柑橘酒等）；（3）其他原料蒸馏酒（如龙舌兰酒等）；（4）区别于传统白酒的新式低度白酒（ $30\%vol \leq$ ）。

2. 发酵型新酒饮：以发酵类酒体为基础的新酒饮产品。其中，发酵类酒体包括（1）以谷物为原料的发酵酒（如黄酒、啤酒、米酒、清酒等）；（2）以水果及糖类为原料的发酵酒（如葡萄酒、各类果酒、蜂蜜酒、蔗汁酒等）；（3）其他原料发酵酒（如各类奶酒、茶酒等）

3. 其它新酒饮：其他混合型，或特殊需求的新酒饮产品。如无醇酒饮、低醇酒饮（酒精度 $0.5-1\%vol$ ）等。

三、样品要求

1、请贵单位依据上述说明，提供新酒饮样品如下：

单瓶净含量 $\geq 500\text{ml}$ ，不少于 6 瓶；单瓶净含量 $< 500\text{ml}$ ，
不少于 12 瓶。

样品寄送地址：北京市顺义区牛栏山镇

北京牛栏山酒厂 王月海 13501388701

样品寄送截止时间：2026 年 7 月 20 日。

2、请同时填写《新酒饮产品信息调研表》（见附件），
一并发送指定邮箱。

四、联系方式

1、蒸馏酒：崔淑琴 13601287228

2、发酵酒及其它新酒饮：

梁晋鄂 13521017505

邓 慧 13931103925

3、电子邮箱：food219@163.com

附件：《新酒饮产品信息调研表》



附件：

新酒饮产品信息调研表

单位名称					样品数量			
联系人			职务		联系电话			
基础- 信息	产品名称				酒精度 (%vol)		净含量(ml)	
	上市时间		市场指导价 (元/瓶)		保质期		包装材质	
	主要原料				风味特征			
	所属类型	☐ 蒸馏型新酒饮： ☐ 谷物原料蒸馏型 ☐ 水果及糖类原料蒸馏型 ☐ 其他原料蒸馏型 ☐ 发酵型新酒饮： ☐ 谷物原料发酵型 ☐ 水果及糖类原料发酵型 ☐ 其他原料发酵型 ☐ 其他新酒饮：_____（写明具体内容）						
	主要创新点	（简述产品在风味、工艺/技术、配方、包装、产品理念创新等领域的创新点）						
辅助信息（选填）								
生产经营 情况	整体产能 (吨/年)		年产量 (吨)		年销量 (瓶)		营收规模 (万元)	
	目标消费 人群				市场覆盖区域			
	饮用场景 (渠道布局)	☐ 线上电商 ☐ 线下商超 ☐ 线下流通 ☐ 餐饮终端 ☐ 团购礼赠 ☐ 订制渠道 ☐ 其他_____（未列出的其他场景或渠道请在此说明）						
	产品营销 推广案例							
产品研发	年度 研发投入		研发团队 配置		产品迭代 更新周期			
	创新研发 主攻方向				新品研发 规划			
1、每个产品填写一张调研表； 2、其他需要阐述的信息可另附说明； 3、本调研表仅供我会掌握产品情况，不对外提供。								