

技術詞彙

本技術詞彙表載有本招股章程所用與我們業務及我們所處行業有關的若干詞語的解釋。該等詞語及其涵義未必總與該等詞語的標準業內涵義或用法一致。

「ABV」	指	酒精含量體積比，計量酒精飲料中酒精含量的標準方法
「氨基酸」	指	重要的生物有機化合物，其由氨基及羧基組成，對構成蛋白質的基本單位及代謝中間物發揮關鍵作用
「基酒」	指	天然釀造的黃酒，作為天然釀造料酒的基酒
「年複合增長率」	指	年複合增長率
「檸檬酸」	指	一種常用的酸化劑、調味品及防腐劑
「酯類」	指	一類可與水反應生成酒精及酸的有機化合物的統稱
「發酵」	指	利用酵母菌或細菌使糖轉化為酸、發酵氣體及／或酒精的過程
「酒藥」	指	在製備各種食物和發酵飲料時，用於輔助開始進行發酵過程的化合物
「腐乳」	指	一種由大豆製成並經過加工、醃製的豆腐，常被用作東亞菜式中的調味品
「冰乙酸」	指	無水乙酸，亦常被用作具有特殊酸味和刺激性氣味的食品添加劑
「HACCP」	指	危害分析和關鍵控制點，一種預防生產過程中出現能夠導致成品不安全的食品安全以及過敏性、化學性及生物性危害的系統性方法，並制定措施將該等風險降至安全水平
「高鹽稀態發酵」	指	一種醬油發酵工藝，將大豆及麥麩進行稀態發酵
「ISO 9001」	指	企業質量管理的國際公認標準
「低鹽固態發酵」	指	一種傳統的醬油發酵工藝，將大豆及小麥進行固態發酵

技術詞彙

「基酒配酒」	指	年份小於兩個基酒年份的基酒
「味精」	指	味精，一種用作增味劑的食品添加劑，可平衡、調和及糅合其他味道的整體味覺
「低聚肽」	指	一種由少量氨基酸組成的肽類
「肽類」	指	各種天然或合成化合物的統稱，其中含有兩個或多個通過一個氨基酸的羧基與另一個氨基酸的氨基相連的氨基酸
「塑化劑」	指	一種提高材料的塑性或流動性的添加劑
「QB/T 2745-2005 標準」	指	中華人民共和國國家發展和改革委員會分別於二零零五年七月及二零零六年一月頒佈及採納的《中華人民共和國輕工業行業標準•烹飪黃酒》，為中國適用的料酒產品行業標準
「SB/T 10416-2007 標準」	指	商務部分別於二零零七年一月及七月頒佈及採納的《中華人民共和國國內貿易行業標準•調味料酒》，為中國適用的料酒產品行業標準
「陳年基酒」	指	年份超過兩個基酒年份的基酒
「基酒年份」	指	與行業慣例一致，基酒的基酒年份乃從發酵過程(通常為十月至來年五月)的起始時間開始計算。於完成發酵過程以及緊接下一個發酵季節開始前，基酒的年份達到兩個基酒年份

下表載列基酒年份與日曆年數的對照：

	日曆年數	基酒年份
開始發酵時	0	0
緊接下一個發酵季節開始前	0	二
自完成發酵後的年度開始	X	X+1