

酱香型白酒标准样品制备技术条件

Technology requirement for making standard samples of jiang-flavour Chinese spirits

（征求意见稿）

2020 - ×× - ××发布

2020 - ×× - ××实施

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 制备..... 1

4.1 原料选取..... 1

4.2 样品制备..... 2

4.3 感官要求..... 3

4.4 理化指标..... 3

4.5 卫生指标..... 4

5 包装..... 5

6 证书、说明书和标签的内容..... 5

7 使用和保管..... 5

7.1 使用要求..... 5

7.2 保管要求..... 5

参考文献..... 6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020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。

本文件由中国合作贸易企业协会提出并归口。

本文件起草单位：×××、×××、×××。

本文件主要起草人：×××、×××、×××。

本文件为首次发布。

酱香型白酒标准样品制备技术条件

1 范围

本标准规定了酱香型白酒标准样品的制备、包装、标识、运输、贮存、证书、标签、使用、保管等方面的技术要求。

本标准适用于酱香型白酒感官品质评定的标准样品的制备。

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 2715 粮食卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 15000.4 标准样品工作导则 第4部分：证书、标签和附带文件的内容
- GB/T 15000.6 标准样品工作导则 第6部分：标准样品包装通则
- GB/T 15000.8 标准样品工作导则 第8部分：有证标准样品的使用
- GB/T 23544 白酒企业良好生产规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱香型白酒 *jiang-flavour Chinese spirits*

以高粱、小麦、水等为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有酱香风格的白酒。

3.2

标准样品 *reference material; RM*

具有一种或多种规定特性足够均匀且稳定的材料，已被确定其符合测量过程的预期用途。

注1：特性可以是定量的或定性的（例如：物质或物种的特征）。

注2：用途可包括测量系统的校准、测量程序的评估、给其他材料赋值和质量控制。

4 制备

4.1 原料选取

4.1.1 高粱

选取优质高粱作为原料，高粱质量指标应符合表1的规定。

表 1 高粱质量指标

容重/（g/L）	不完善粒/%	单宁/%	水分/%	杂质/%	带壳粒/%	色泽气味
≥700	≤3.0	≤0.5	≤14.0	≤1.0	≤5	正常

4.1.2 小麦

选取优质小麦作为原料，小麦质量指标应符合表2的规定。

表 2 小麦质量指标

容重/（g/L）	不完善粒/%	杂质/%		水分/%	色泽气味
		总量	其中：矿物质		
≥710	≤10.0	≤1.0	≤0.5	≤12.5	正常

4.1.3 水

符合GB 5749的相关规定。

4.2 样品制备

4.2.1 小样勾兑

了解、记录各种基础酒的感官特征及主要理化指标信息，剔除低品质的基础酒，选定若干可使用基础酒并进行编号，按照任务下达部门或授权单位的酱香型白酒标准样品设计目标，根据可使用基础酒的感官特征、理化色谱数据和质量等参数选择基础酒后，进行小样勾兑试调、分别搅拌均匀并逐一记录方案。

4.2.2 小样审批

小样勾兑结束后，应对全部试调小样进行封样，并向任务下达部门或授权单位报批，申请对全部试调小样进行感官评定和主要理化指标分析，直至评选出感官评定和主要理化指标均为合格的小样勾兑方案，则该方案通过小样审批，否则必须重新进行小样勾兑和报批工作。

4.2.3 大型勾兑

根据小样审批环节通过的小样勾兑方案，选择符合GB/T 23544的相关规定的企业，同比进行大型勾兑、成品贮存。

4.2.4 质量检测

成品贮存期间应定期对成品进行取样检测，当成品质量稳定、感官评定和主要理化指标均达到合格，则出具检测报告，并包装出库，备用。

4.3 感官要求

4.3.1 高度酱香型白酒标准样品感官要求

高度酱香型白酒标准样品（酒精度为45%vol～58%vol）的感官要求应符合表3的规定。

表 3 高度酱香型白酒标准样品感官要求

等级 ¹	优 级	一 级	二 级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ²		
香气	酱香突出，香气幽雅，空杯留香持久	酱香较突出，香气舒适，空杯留香较长	酱香明显，有空杯香
口味	酒体醇厚，丰满，诸味协调，回味悠长	酒体醇和，协调，回味长	酒体较醇和协调，回味较长
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
1. 以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为优级、一级、二级；不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为一级、二级。 2. 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。			

4.3.2 低度酱香型白酒标准样品感官要求

低度酱香型白酒标准样品（酒精度为32%vol～44%vol）的感官要求应符合表4的规定。

表 4 低度酱香型白酒标准样品感官要求

等级 ¹	优 级	一 级	二 级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ²		
香气	酱香较突出，香气较优雅，空杯留香久	酱香较纯正，空杯留香好	酱香较明显，有空杯香
口味	酒体醇和，协调，味长	酒体柔和协调，味较长	酒体较柔和协调，回味尚长
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	具有本品风格
1. 以大曲为糖化发酵剂生产的低度酱香型白酒标准样品可分为优级、一级、二级；不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的低度酱香型白酒标准样品可分为一级、二级。 2. 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。			

4.4 理化指标

4.4.1 高度酱香型白酒标准样品理化指标

高度酱香型白酒标准样品（酒精度为45%vol~58%vol）的理化指标应符合表5的规定。

表 5 高度酱香型白酒标准样品理化指标

等级 ¹	优 级	一 级	二 级
酒精度（20℃）	45%vol～58%vol ²		
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥1.40	≥1.40	≥1.20
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥2.20	≥2.00	≥1.80
己酸乙酯/（g/L）	≤0.30	≤0.40	≤0.40
固形物/（g/L）	≤0.70		

1. 以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为优级、一级、二级；不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为一级、二级。

2. 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

4.4.2 低度酱香型白酒标准样品理化指标

低度酱香型白酒标准样品（酒精度为32%vol~44%vol）的理化指标应符合表6的规定。

表 6 低度酱香型白酒标准样品理化指标

等级 ¹	优 级	一 级	二 级
酒精度（20℃）	32%vol～44%vol ²		
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥0.80	≥0.80	≥0.80
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥1.50	≥1.20	≥1.00
己酸乙酯/（g/L）	≤0.30	≤0.40	≤0.40
固形物/（g/L）	≤0.70		

1. 以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为优级、一级、二级；不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的高度酱香型白酒标准样品可分为一级、二级。

2. 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

4.5 卫生指标

原材料卫生指标和检验按GB 2715及国家有关规定执行。

5 包装

符合GB/T 15000.6的相关规定。

6 证书、说明书和标签的内容

符合GB/T 15000.4的相关规定。

7 使用和保管

7.1 使用要求

符合GB/T 15000.8的相关规定。

7.2 保管要求

7.2.1 酱香型白酒标准样品的有效期为三年。

7.2.2 酱香型白酒标准样品在不使用时应由专人负责保管，存放地点应符合 GB/T 10346 的相关规定。

参 考 文 献

- [1]GB/T 33404-2016 白酒感官品评导则
 - [2]GB/T 10345-2007 白酒分析方法
 - [3]GB/T 15000.1-1994 标准样品工作导则（1） 在技术标准中陈述标准样品的一般规定
 - [4]GB/T 15000.2-2019 标准样品工作导则 第2部分：常用术语及定义
 - [5]GB/T 15000.3-2008 标准样品工作导则（3） 标准样品 定值的一般原则和统计方法
 - [6]GB/T 15000.7-2012 标准样品工作导则（7） 标准样品生产者能力的通用要求
-