



团 体 标 准

T/CBJ 2308—2024

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)

Jiangxiangxing baijiu core production region(Renhuai)—
Jiangxiangxing baijiu(Daqu)

2024-12-30 发布

2025-01-30 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 技术要求 2

 4.1 工艺要求 2

 4.2 感官要求 2

 4.3 理化要求 3

 4.4 真实性要求 3

 4.5 净含量要求 3

5 生产过程卫生要求 3

6 试验方法 3

 6.1 感官要求 3

 6.2 理化要求 3

7 检验规则、标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 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、仁怀酱香白酒科研所联合提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：仁怀酱香白酒科研所、中国酒业协会、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、贵州省酒类产品质量检验检测院、贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司、劲牌茅台镇酒业有限公司、贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市民族酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇国宝酒厂有限责任公司、贵州酣客君丰酒业有限公司、北京首都酒业有限公司、贵州五星酒业集团茅台镇五星酒厂、贵州荷花酒业（集团）有限公司、贵州醉泉酿酒有限公司、贵州无忧酒业（集团）有限公司、贵州省仁怀市茅台镇金樽酒业有限公司、夜郎古酒业有限公司、贵州省仁怀市酱九坊酒庄有限公司。

本文件主要起草人：王迁、何菲、唐平华、玉光惠、王旭亮、杜静怡、涂华彬、杨帆、牟明月、杨玉波、孙时光、陈仁远、先春、王小军、王利、梁明锋、郭红莉、黄甜甜、邓昌伟、闫寅卓、焦永权、吴光才、吴和洋、王蕾、蒋洪久、李明金、任义平、陈佐林、王业、罗吉洪、刘海坡、吴文颖、李明磊。

酱香型白酒核心产区(仁怀)

酱香型白酒(大曲)

1 范围

本文件规定了酱香型白酒核心产区(仁怀)酱香型白酒(大曲)的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于酱香型白酒核心产区(仁怀)酱香型白酒(大曲)的生产、检验和销售。

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 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10781.4 白酒质量要求 第4部分:酱香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 33404 白酒感官品评导则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CBJ 2307 酱香型白酒核心产区(仁怀)
- T/CBJ 2310 酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲)生产技术规范
- T/CBJ 2311 酱香型白酒核心产区(仁怀) 高温大曲生产技术规范
- T/GZRHJX 004 仁怀产区大曲酱香酒风味轮应用指南

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.4、T/CBJ 2307 界定的以及下列术语与定义适用于本文件。

3.1

酱香型白酒核心产区(仁怀) 酱香型白酒(大曲) Jiangxiangxing baijiu core production region (Renhuai)-Jiangxiangxing baijiu(Daqu)

在酱香型白酒核心产区(仁怀),以糯高粱、小麦为原料,完全采用高温大曲为糖化发酵剂,生产过程中不进行人工接种微生物,且不使用外源酶,经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾兑调味(勾调)而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有大曲酱香特征风格的白酒。

4 技术要求

4.1 工艺要求

4.1.1 制曲工艺要求应符合 T/CBJ 2311 的规定。

4.1.2 制酒工艺要求应符合 T/CBJ 2310 的规定。

4.2 感官要求

不同酒精度范围产品的感官要求应分别符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 酒精度 X ($45\%vol \leq X \leq 58\%vol$)

项目	特级	优级	一级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物 ^a		
香气	自然发酵产生的酱香复合香气突出,果香、花香、焙烤香等多种香气协调、平衡、舒适,曲香突出,陈香明显,幽雅细腻,空杯留香持久	自然发酵产生的酱香复合香气突出,果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡、舒适,曲香浓郁,幽雅细腻,空杯留香持久	自然发酵产生的酱香复合香气明显,果香、粮香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡,曲香明显,空杯留香久
口味和口感	入口酒体醇厚,绵润丰满,后味曲香突出,陈味明显,诸味协调,回味悠长	入口酒体醇厚,圆润丰满,后味曲香突出,诸味协调,回味悠长	入口酒体丰满,醇和协调,后味干净、回味长
风格	具有本品的典型、突出风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格
评分范围	≥ 95.0	$\geq 93.0, < 95.0$	$\geq 88.0, < 93.0$
^a 酒的温度低于 10℃,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。			

表 2 酒精度 X ($35\%vol \leq X < 45\%vol$)

项目	优级	一级
色泽和外观	无色(或微黄)透明,无浑浊,无悬浮物,无沉淀物 ^a	
香气	自然发酵产生的酱香复合香气显著,果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡,曲香突出,空杯留香久	自然发酵产生的酱香复合香气明显,果香、粮香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡,曲香明显,空杯留香较久
口味和口感	入口酒体醇厚,丰满协调,后味曲香明显,回味悠长	入口酒体醇和,协调平衡,后味有曲香,回味较长
风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格
评分范围	≥ 93.0	$\geq 88.0, < 93.0$
^a 酒的温度低于 10℃,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 理化要求

理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 理化要求

项目		特级	优级	一级
酒精度 ^a (20℃)/(%)vol		35.0~58.0		
固形物/(g/L)		≤0.70		
总酸 ^b (以乙酸计)/(g/L)	产品自生产日期≤一年 执行的指标	≥2.20	≥2.00	≥1.60
总酯 ^b (以乙酸乙酯计)/(g/L)		≥3.60	≥3.00	≥2.60
己酸乙酯/(g/L)		≤0.20	≤0.20	≤0.30
酸酯总量 ^b /(mmol/L)	产品自生产日期>一年 执行的指标	≥80.0	≥70.0	≥60.0
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 ^b 按 53.0%vol 酒精度折算。				

4.4 真实性要求

应保证酱香型白酒(大曲)产品真实性,无外源酒精和外源呈色呈香呈味物质添加。

4.5 净含量要求

净含量允许差要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 生产过程卫生要求

5.1 生产过程卫生要求应符合 GB 8951、GB 14881 的规定。

5.2 在酿酒、贮存、勾调、灌装、运输等环节应防止不合格容器及接触材料对酱香型白酒(大曲)带来的污染,应对生产全过程使用的容器、输酒管道、瓶盖、密封材料等进行监控。

6 试验方法

6.1 感官要求

感官要求按 GB/T 10345、GB/T 33404 描述的方法进行,感官评分按 T/GZRHJX 004 描述的方法进行。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

酒精度按 GB 5009.225 描述的方法进行。

6.2.2 固形物、总酯、己酸乙酯

固形物、总酯、己酸乙酯按 GB/T 10345 描述的方法进行,其中总酯按 53%vol 酒精度折算。

6.2.3 总酸

总酸按 GB 12456 描述的方法进行,并按 53%vol 酒精度折算。

6.2.4 酸酯总量

酸酯总量按 GB/T 10345 描述的方法进行,并按 53%vol 酒精度折算。

6.2.5 净含量

净含量按 JJF 1070 的规定执行。

6.2.6 真实性

6.2.6.1 宜采用气相色谱仪(或气质联用仪)测定产品微量物质组分指纹图谱,建立酱香型白酒(大曲)微量物质组分数据库,通过色谱指纹图谱及其数据库验证其真实性。

6.2.6.2 宜采用稳定同位素质谱测定白酒中乙醇及微量醇酯的 $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ 比值,建立酱香型白酒(大曲)同位素数据库,综合判断产品是否添加外源酒精和外源呈色呈香呈味物质。

6.2.6.3 宜参考 T/CBJ 003—2016 附录 B~附录 D,优化并建立数据库,鉴定产品真实性。

7 检验规则、标志、包装、运输和贮存

7.1 产品出厂前,应由生产厂的检验部门检查生产记录文件,当生产记录文件符合 4.1 要求时,按本文件的规定逐批检验。

7.2 检验规则、标志、包装、运输和贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

参 考 文 献

- [1] T/CBJ 003—2016 固态法酱香型白酒原酒
 - [2] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-