

T/BJJSJ

四川中国白酒金三角酒业协会团体标准

T/BJJSJ0004. 3-2024

浓香型白酒名优老窖池 第3部分：名优老窖池原酒

Famous old fermentation pit for nongxiang-flavour baijiu

Part 3: Famous old fermentation pit's crude baijiu

2024-12-20 发布

2025-04-01 实施

四川中国白酒金三角酒业协会 发布

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 技术要求.....	2
5 分析方法.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4

国家标准

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。

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这些专利的责任。

本文件由四川中国白酒金三角酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：四川剑南春（集团）有限责任公司、宜宾五粮液股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、舍得酒业股份有限公司、四川水井坊股份有限公司、四川省酒业集团有限责任公司、四川省绵阳市丰谷酒业有限责任公司、四川省宜宾市叙府酒业股份有限公司、四川全兴酒业股份有限公司、宜府春酒业集团有限责任公司、四川江口醇隆鼎酒业有限公司、四川省古川酒业有限公司、四川省绵竹东圣酒厂有限公司、四川省文君井酒业集团有限责任公司、泸州泸南酒业有限公司、江油市李白故里酒厂有限公司、四川川酿科技有限责任公司、四川省宜宾竹海酒业有限公司、四川中国白酒金三角酒业协会、泸州市酒类行业协会、宜宾市酒类协会。

本文件主要起草人：莫凯、赵东、邓波、饶家权、林东、吴亚东、李冰川、郑佳、高杰楷、雷翔云、虞晓冬、张红莲、赵金松、李丹、赵秋风、范昌明、周瑞平、刘昌斌、郭鹏、李彦中、黄志瑜、桑其明、钟刚、黄蜀生、张煜亮、坤世辉、韦杰。

浓香型白酒名优老窖池 第 3 部分：名优老窖池原酒

1 范围

本文件规定了浓香型白酒名优老窖池原酒的技术要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于浓香型白酒名优老窖池原酒的生产、检验与销售。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 14881 食品生产卫生规范
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- 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 10781.1 白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 17024 饮料酒术语和分类
- SB/T 10713 白酒原酒及基酒流通技术规范
- T/BJJSJ 0004.1 浓香型白酒名优老窖池 第 1 部分：名优老窖池
- 国家市场监督管理总局文件 国市监食生[2019] 214 号

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 17024、GB/T 10781.1、T/BJJSJ0004.1 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 浓香型白酒名优老窖池原酒

以粮谷为原料，中温或中偏高温大曲为糖化发酵剂，以符合浓香型白酒名优老窖池标准的窖池为发酵容器，经固态糖化，固态发酵，固态蒸馏而成的，具有浓香型白酒固有风格特征的白酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应当符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2 感官要求

具体感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求	
	优级酒	一级酒
色泽和外观	无色（或微黄），清澈透明。无沉淀，无混浊，无悬浮物。	
香气	幽雅的复合香，窖香浓郁，酒香融合。	较幽雅的复合香，窖香较浓郁，酒香较融合。
口味	酒体丰满浓厚，绵甜醇美、回味悠长。	酒体较丰满浓厚，较绵甜醇美，较回味悠长。
风格	浓香型风格典型。	浓香型风格明显。

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	
	优级	一级
固形物/ (g/L)	≤0.40	
酸酯总量/(mmol/L)	≥80.0	≥60.0
己酸+己酸乙酯 (g/L)	≥3.00	≥1.50

4.4 食品安全指标要求

应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全指标要求

项 目	要 求
酒精度%vol (20℃时)	≥60.0
甲醇 ^a / (g/L)	≤0.6
氰化物 ^a (以 HCN 计) / (mg/L)	≤8.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤0.5
邻苯二甲酸二 (2-乙基己基) 酯 (DEHP) / (mg/L)	≤5.0

邻苯二甲酸二丁酯 (DBP) / (mg/L)	≤1.0
邻苯二甲酸二异壬酯 (DINP) / (mg/L)	≤9.0
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

4.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

5 分析方法

5.1 感官要求

按 GB/T 10345 执行。

5.2 理化指标的检验

酸酯总量、己酸、己酸乙酯、固形物，按 GB/T 10345 执行。

5.3 食品安全指标的检验

酒精度的测定按 GB 5009.225 执行，甲醇的测定按 GB 5009.266 执行，氰化物的测定按 GB 5009.36 执行，铅的测定按 GB 5009.12 执行，邻苯二甲酸酯的测定按 GB 5009.271 执行。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或获取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括感官要求、酒精度。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 产品定型时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

6.4 组批

同批原料、同一配料生产的产品为一批。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1L 的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验

样品，一份作为留样样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2L 的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

6.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB/T 10346、GB 7718，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装、运输、贮存

应符合 SB/T 10713、GB/T 10346 的规定。
