ICS 67.160.10
CCS X 61

T/LLBJ

吕梁市白酒行业协会团体标准

T/LLBJ 0002—2025

汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒

全国团体标准信息平台

2025－09－01 发布　　2025－10－01 实施

吕梁市白酒行业协会　　发 布

全国团体标准信息平台

目　　次

前言 II
引言 III
1　范围 4
2　规范性引用文件 4
3　术语和定义 4
3.1　汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒 4
4　等级划分 4
5　感官要求 4
6　理化要求 5
7　试验方法 5
7.1　感官要求、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、固形物 5
7.2　酒精度 5
7.3　总酸 5
7.4　甲醇 5
7.5　杂醇油 5
7.6　铅 5
7.7　氰化物 5
7.8　塑化剂 6
7.9　氨基甲酸乙酯 6
8　检验规程 6
8.1　组批 6
8.2　取样 6
8.3　检验 6
8.4　判定 6
附录 A（资料性）　汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒香气特征剖面示意图 7

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。

本文件由汾阳市杏花村汾酒专业镇高质量发展领导组办公室提出。

本文件由汾阳市杏花村汾酒专业镇高质量发展领导组归口。

本文件起草单位：中国酒业协会，山西省食品工业协会，吕梁市白酒行业协会，汾阳市酒业协会。

本文件主要起草人：杜小威，侯清泉，黄永健，王再武，李国文，王凤仙，任润斌，谷文建，尹忠长，司云利，崔志勇，李琦，侯书恒，李光宇，武凯玥。

吕梁市白酒行业协会 LV LIANG SHI BAI JIU HANG YE XIE HUI

引　言

汾阳是世界最大清香型白酒生产基地和核心产区，是世界美酒特色产区，杏花村被誉为“诗酒天下第一村”，以汾酒为清香型白酒代表的汾阳白酒有着6000年的酿造史、1500年的成名史、1200年的诗酒史、800年的蒸馏史、300年的品牌史。汾阳产区大曲清香型白酒，与汾阳市白酒产区独特的多种微生物固态发酵、固态蒸馏，清蒸二次清、一清到底等生产工艺所形成的白酒独特风格是分不开的。多年来白酒产能、产量、产值、营收不断持续增长，2022年汾阳市被山西省政府命名为“杏花村汾酒专业镇”。

为更好地引导消费者直观认识汾阳产区大曲清香型白酒的产品特性，本文件给出了建立汾阳产区大曲清香型白酒感官剖面的原则和方法，以消费者易于理解的感官术语描述汾阳产区大曲清香型白酒产品的香气特征，并给出了香气特征剖面示意图，便于清晰地向消费者传递汾阳产区大曲清香型白酒的产品特征。

吕梁市白酒行业协会 LV LIANG SHI BAI JIU HANG YE XIE HUI

汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒

1 范围

本文件规定了汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒的术语和定义、等级划分、感官要求、理化要求、试验方法和检验规程。

本文件适用于汾阳市行政区域内按照大曲清香型白酒酿造工艺生产的，按一定质量标准，将不同的原酒进行组合而成的白酒。

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 5009.12 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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5009.223 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定

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 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/T 10345 白酒分析方法

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

关于通报食品及食品添加剂中邻苯二甲酸酯类物质最大残留量的函 卫办监督函【2011】551号

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒

汾阳产区大曲清香型原酒在陶坛或不锈钢容器中贮存一年以上，按一定质量标准，将不同的原酒进行组合而成的不同酒精度、不同风格、不同档次产品的白酒。

4 等级划分

基础组合酒根据感官、理化要求的不同，分为特级、优级和一级。

5 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项 目	要 求		
	特级	优级	一级
色泽和外观	无色，清亮透明。		
香气	清香纯正，陈香突出、具有粮香、曲香、酯香、蜜香等多种香气形成的幽雅、舒适、和谐的自然复合香，空杯留香持久。	清香纯正，自然陈香、具有粮香、曲香、酯香、果香、花香、醇香、糟香等多种香气形成的清雅、和谐的复合香，空杯留香长。	清香较纯正，具有粮香、曲香、糟香等多种香气形成的复合香，空杯有余香。

项　目	要　　求		
	特级	优级	一级
口味口感	酒体醇厚绵甜，丰满协调，爽净，回味绵延悠长。	酒体醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长。	酒体醇和柔甜，较协调爽净，回味长。
风格	具有汾阳大曲清香型基础组合酒的独特风格。	具有汾阳大曲清香型基础组合酒的典型风格。	具有汾阳大曲清香型基础组合酒的明显风格。
注：不同等级汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒香气特征剖面示意图，见附录A。			

6　理化要求

理化要求见表2。

表2　理化要求

项　目		要　　求		
		特级	优级	一级
酒精度（20℃）/（%vol）		21.0～69.0		
总酸(以乙酸计)/(g/L)		≥0.50	≥0.40	≥0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)		≥1.10	≥0.80	≥0.50
乙酸乙酯/(g/L)		≥0.65	≥0.40	≥0.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯/（g/L）		≥1.60	≥0.60	≥0.40
固形物/(g/L)		≤0.50		
甲醇[1]/(g/L)		≤0.60		
杂醇油[2]（以异丁醇+异戊醇+正丙醇计）/(g/L)		≤1.3		
铅(以Pb计)/(mg/kg)		≤0.5		
氰化物[1](以HCN计)/（mg/L）		≤8.0		
氨基甲酸乙酯/（μg/kg）		≤150		
塑化剂（卫办监督函【2011】551号）	邻苯二甲酸二(α-乙基)己酯（DEHP)/（mg/kg）	≤1.5		
	邻苯二甲酸二异壬酯(DINP)/（mg/kg）	≤9.0		
	邻苯二甲酸二正丁酯(DBP)/（mg/kg）	≤0.3		
注1：甲醇、氰化物指标按100%vol酒精度折算； 注2：杂醇油按60%vol酒精度折算；				

7　试验方法

7.1　感官要求、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、固形物

按 GB/T 10345 的规定执行。

7.2　酒精度

按 GB 5009.225 的规定执行。

7.3　总酸

按 GB 12456 的规定执行。

7.4　甲醇

按 GB 5009.266 的规定执行。

7.5　杂醇油

按 GBT 5009.48 的规定执行。

7.6　铅

按 GB 5009.12 的规定执行。

7.7　氰化物

按 GB 5009.36 的规定执行。

7.8 塑化剂

按 GB 5009.271 的规定执行。

7.9 氨基甲酸乙酯

按 GB 5009.223 的规定执行。

8 检验规程

8.1 组批

同一储存容器的白酒为一个组批。

8.2 取样

8.2.1 确定组批后的白酒容器应加贴规定的标签(容器编号、基数、生产起止日期等）进行编码，按规定提取样品后应在储酒容器的进出口加贴封条或上锁进行封存。

8.2.2 取样不应少于 4 瓶(总量不少于 2000mL)，两瓶用于检验，另两瓶为留样。

8.3 检验

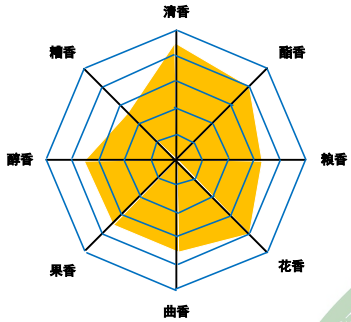
检验项目为质量要求规定的全部项目。

8.4 判定

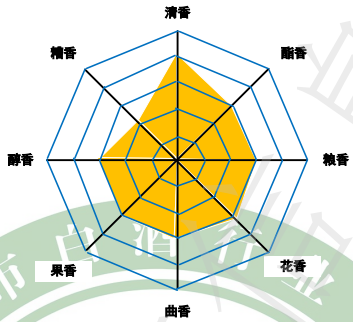
等级确定最终以感官要求和理化要求的检验指标综合判定。

附 录 A
（资料性）
汾阳大曲清香型白酒 基础组合酒香气特征剖面示意图

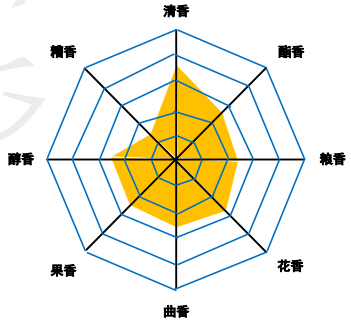
以不同级别的清香型白酒(大曲)(酒精度 65%vol、53%vol、42%vol)为例，对其香气特征进行评价和描述,绘制香气特征剖面示意图.见图A.1～A.3，便于直观反映其产品特性。表达形式依所采用的评价方法而异。



图A.1



图A.2



图A.3

注1：感官描述术语不限于图A.1～A.3中所示。
注2：不同级别清香型白酒(大曲)常用感官描述术语说明如下：

a） 清香：白酒中以乙酸乙酯为主的多种成分呈现的香气特征；
b） 酯香：发酵产生的以乙酸乙酯为主，其他脂类物质为辅的香气特征；
c） 粮香：高粱、大麦、豌豆等粮谷原料经发酵蒸馏使白酒呈现的类似蒸熟粮食的香气特征；
d） 花香：白酒呈现的类似植物花朵散发的香气特征；
e） 果香：白酒呈现的类似果类的香气特征；
f） 曲香：大曲经参与发酵使白酒呈现的香气特征；
g） 醇香：白酒中醇类成分呈现的香味特征；