

ICS 67.160.10  
CCS X61

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH 059—2025

麦香型白酒

Maixiangxing baijiu

2025 - 07 - 16 发布

2025 - 07 - 23 实施

河南省食品科学技术学会 发布

## 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律、法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由河南省食品科学技术学会白酒标准化技术委员会提出并归口。

本文件起草单位：河南农业大学，黄淮学院，河南省食品工业科学研究所有限公司，长垣市耐丰酒坊酿酒厂，御良源实业集团有限公司，平舆县醉巔酒业有限公司，河南基源酒业有限公司，河南大学，新乡学院生物工程学院，河南轻工职业学院，长垣烹饪职业技术学院，长垣市食品发酵研究院，长垣市耐文化研究会。

本文件主要起草人：宋美荣，原晓喻，郭红伟，许育民，董现莹，谢向亚，谢林相，杨子良，高洪生，王永亮，刘允，刘军和，杨栋，陈新安，宋军令，宋莲军，魏法山，张艳芳，张浩，宋志鹏，常瑞豪，赵锦，苏同福，王顺，刘月，黄梦潇，李君，王六强，赵蒙姣。

# 麦香型白酒

## 1 范围

本文件规定了麦香型白酒的技术要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。  
本文件适用于麦香型白酒产品。

## 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/T 191	包装储运图示标志
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
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 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 5749	生活饮用水卫生标准
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/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 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 17204	饮料酒术语和分类
GB/T 17892	优质小麦
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

GB/T 15109《白酒工业术语》和GB/T 17204《饮料酒术语和分类》界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 麦香型白酒

以优质小麦为主要酿造原料（小麦占粮谷总质量不低于 50%），采用糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调而制成，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，具有麦香气特征风格的白酒。

### 3.2

#### 糖化发酵剂

糖化发酵剂为大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母中的一种或几种。

### 3.3

#### 麦香特征风格

以小麦麦粮为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺处理后，使白酒呈现的天然麦香气特征。

## 4 基本要求

- 4.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 小麦应符合 GB/T 17892 和 GB 2715 的规定。
- 4.3 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

## 5 技术要求

### 5.1 感官要求

不同酒精度范围产品的感官指标应符合表1和表2的要求。

表 1 高度酒（40.0%vol ~ 68.0%vol）感官指标

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 <sup>a</sup>		GB/T 10345
香气	具有麦香、陈香、果香、草香、焙烤香等多种香气形成的舒适幽雅、诸香协调的复合香气突出，空杯留香持久。	具有麦香、陈香、果香、草香、焙烤香等多种香气形成的舒适幽雅、诸香协调的复合香气较突出，空杯留香久。	

口味	麦香醇厚, 绵甜净爽, 丰满细腻; 麦香突出、清香相伴、酱香跟随, 诸味协调, 回味悠长。	麦香较醇厚, 绵甜净爽; 麦香突出, 清香相伴、余味酱香, 回味较长。
风格	具有本品独特麦香风格。	
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 10 °C 时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光; 10 °C 以上时应逐渐恢复正常。		

表 2 低度酒 (25.0%vol ~ 40.0%vol) 感官指标

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明, 无悬浮物, 无沉淀, 无杂质 <sup>a</sup>		GB/T 10345
香气	具有麦香、果香、青草香、焙烤香等多种香气形成的舒适幽雅、诸香协调的复合香气较突出, 空杯留香久。	具有麦香、果香、青草香、焙烤香等多种香气形成的舒适、幽雅、和谐的自然复合香气, 空杯留香。	
口味	麦香较醇厚, 绵甜净爽; 麦香突出, 清香相伴、余味酱香, 回味较长。	麦香较醇厚, 绵甜净爽; 麦香突出, 清香相伴、余味酱香, 回味长。	
风格	具有本品独特麦香风格		
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 10 °C 时, 允许出现白色絮状沉淀物质或失光; 10 °C 以上时应逐渐恢复正常。			

## 5.2 理化要求

理化要求应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标				检验方法
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
<sup>a</sup> 酒精度 (20°C) /%vol	25.0~40.0		40.0~68.0		GB 5009.225
<sup>b</sup> 总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.5	≥ 0.3	≥ 0.8	≥ 0.6	GB 12456
<sup>b</sup> 总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 1.0	≥ 0.6	≥ 1.8	≥ 1.4	GB/T 10345
固形物, g/L	≤ 0.7				GB/T 10345
甲醇, g/L	≤ 0.6				GB 5009.266
<sup>c</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 7.0				GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5				GB 5009.12
注: <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0%vol。					

<sup>b</sup> 按 53.0%vol 酒精度折算。

<sup>c</sup> 氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 规定。

### 5.3 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）》的规定。

## 6 生产过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB 8951 要求。

## 7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官要求

按 GB/T10345 描述的方法进行

### 8.2 理化要求

#### 8.2.1 酒精度

按GB5009.225描述的方法进行。

#### 8.2.2 固形物、总酯

按GB/T10345描述的方法进行，其中总酯按53%vol酒精度折算。

#### 8.2.3 总酸

按GB12456描述的方法进行，以乙酸计，并按53%vol酒精度折算，单位为克每升（g/L）。

## 9 检验规则和标志标签、包装、运输、贮存

### 9.1 出厂检验项目

出厂检验项目（感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇）按 GB/T 10346 的规定执行。

### 9.2 标志标签

预包装产品应标识产品类型“麦香型白酒”。

预包装产品需标注产品名称、酒精度、净含量、生产日期、执行标准编号等信息。

包装储运图示标志需符合 GB/T 191 标准要求，标注“向上”“防潮”等标识。

### 9.3 包装

包装材料需符合食品卫生要求，容器需具有良好密封性与抗压强度。

### 9.4 贮存

贮存过程中需定期检查包装密封性，防止酒液渗漏与异味侵入。

### 9.5 运输

运输过程需避免剧烈震荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放。

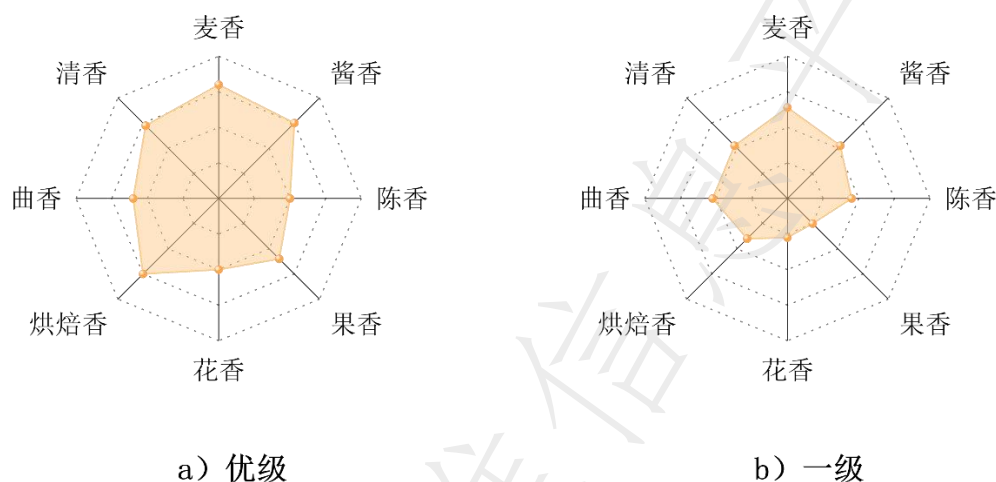
### 9.6 其它

标志标签、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行，其它要求应按照 GB 7718 和 GB 2757 要求进行。

## 附录A

(资料性)

不同级别麦香型白酒香气特征剖面示意图



以不同级别的麦香型白酒（酒精度40%vol~68%vol）为例，参考GB/T39625-2020中给出的建立感官剖面的原则和方法，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），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。

注1：感官描述术语不限于图a)和图b)中所示

注2：不同级别麦香型白酒常用感官描述术语说明如下：

- a) 麦香：以小麦麦粮为主要原料，经发酵、蒸馏等工艺处理后，使白酒呈现的天然香气特征；
- b) 果香：白酒呈现的类似果类的香气特征；
- c) 陈香：白酒经过长期贮存后形成醇厚、幽雅且带有老熟感的独特风味；
- d) 花香：白酒呈现的类似植物花朵散发的香气特征；
- e) 青草香：白酒呈现的类似青草类的香气特征；
- f) 焙烤香（焦香）：白酒呈现的类似烘烤粮食谷物的香气特征；
- g) 酱香：焦糊香、窖底香和醇甜香的协调复合香气，幽雅细腻、回味悠长；
- h) 曲香：大曲等参与发酵使麦香型白酒呈现的香气特征。

图A 不同级别麦香型白酒香气特征剖面示意图