

ICS 67.160.10
CCS X63

T/NSJYXH

河南省酒业协会团体标准

T/HNSJYXH 003—2025

茶香型白酒

Chaxiangxing baijiu

2025 - 12 - 01 发布

2026 - 01 - 31 实施

河南省酒业协会 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	4
2 规范性引用文件和定义、.....	4
3 术语和定义.....	4
3.1 茶香型白酒.....	4
4 产品分类.....	4
5 要求.....	4
5.1 原料要求.....	5
5.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。.....	5
5.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的要求。.....	5
5.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。.....	5
5.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的要求。.....	5
5.1.5 毛尖茶应符合 GB/T 22737 的要求。.....	5
5.1.6 大曲应符合附录 A 的要求。.....	5
5.2 酿造用水.....	5
5.3 感官要求.....	5
5.4 理化指标.....	5
5.5 净含量及允许短缺量.....	5
5.6 生产加工过程的卫生要求.....	6
5.7 其他要求.....	6
6 检验规则和标志、包装、运输、贮存.....	6
6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存.....	6
6.2 酒精度实测值与标签标示值.....	6
6.3 预包装食品.....	6
附录 A（规范性） 大曲的质量要求.....	7
A.1 大曲：小麦为原料，制成的含有多菌群多酶系作为用于酿酒的砖块状糖化发酵剂。.....	7
A.2 大曲质量要求：见表 A.1。.....	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。

本文件由河南省酒业协会提出。

本文件由河南省酒业协会专家委员会归口。

本文件起草单位：河南省酒业协会、信阳市鸡公山酒业有限公司、河南牧业经济学院、河南省食品工业科学研究所有限公司。

本文件主要起草人：赵书民、朱耀辉、许育民、赵志军、杨朝阳、乔鹏飞、柏明华、朱铭鑫、张智慧。

声明：本文件的知识产权归属于河南省酒业协会，未经同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本标准应经河南省酒业协会批准授权。

标准使用备案网站：www.chinajiuye.com。

引 言

信阳市鸡公山酒业有限公司，充分利用河南省信阳市自然条件，创新性的采用信阳毛尖茶、粮共窖固态发酵工艺，对原料品种及配比、发酵剂的选择及用量等关键环节，开展了系统的研究和试验，完善了工艺流程，优化了工艺参数，研发出具有毛尖茶香的茶香型白酒。该酒酒体清亮（微黄）透明、具有传统白酒和毛尖茶香，协调舒适，酒体清新，醇和优雅，绵柔爽口，余味悠长，风格独特。

全国团体标准

茶香型白酒

1 范围

本标准规定了茶香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于高粱、小麦、大米、糯米、玉米为主要原料，添加信阳毛尖茶，采用高温大曲为糖化发酵剂，经高温堆积、泥窖固态发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装而成的茶香型白酒。

本标准适用于茶香型白酒的生产、检验、运输与销售。

2 规范性引用文件和定义、

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 1351	小麦
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 8231	高粱
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 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定（含第1号修改单）
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22737	地理标志产品 信阳毛尖茶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	《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2023第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 茶香型白酒

以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为主要原料，添加信阳毛尖茶，采用高温大曲为糖化发酵剂，经高温堆积、泥窖固态发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装而成的。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的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol

5 要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。
- 5.1.2 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的要求。
- 5.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的要求。
- 5.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的要求。
- 5.1.5 毛尖茶应符合 GB/T 22737 的要求。
- 5.1.6 大曲应符合附录 A 的要求。

5.2 酿造用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

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。 ^a		GB/T 10345
香气	白酒香和毛尖茶香协调舒适，幽雅芬芳。	白酒香和毛尖茶香协调舒适，优雅芬芳。	
口味	酒体清新，醇厚幽雅，绵柔爽口，余味悠长。	酒体清新，醇和优雅，绵柔爽口，余味长。	
风格	本品风格独特典型	本品风格典型	
^a 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃ 以上时应逐渐恢复正常。			

5.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	优级	一级	
总酸（以乙酸计）/（g/L） \geq	0.3	0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） \geq	1.0	0.8	GB/T 10345
正丙醇/（g/L） \geq	0.1		GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	0.2-2.0	0.1-1.5	GB/T 10345
酒精度 ^a /（%vol）	低度酒	25%vol \leq 酒精度 \leq 40%vol	
	高度酒	40%vol $<$ 酒精度 \leq 68%vol	
固形物/（g/L）	低度酒 \leq 0.7		GB/T 10345
	高度酒 \leq 0.6		
甲醇 ^b /（g/L） \leq	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计）/（mg/L） \leq	8.0		GB 5009.36
铅*（以Pb计）/（mg/kg） \leq	0.4		GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定； ^a 酒精度实测值与标签示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol； ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

5.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881的规定。

5.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存

按GB 7718和GT/T 10346执行。

6.2 酒精度实测值与标签标示值

允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

6.3 预包装产品

应标识产品类型“固态法白酒”。

附 录 A
(规范性)
大曲的质量要求

A.1 大曲：小麦为原料，制成的含有多菌群多酶系作为用于酿酒的砖块状糖化发酵剂。

A.2 大曲质量要求：见表 A.1。

表A.1 大曲的质量要求

项目	指标	检验方法
感官要求	外观	淡黄色，浅褐色
	断面	断面色泽均匀，无霉变、无窝水
	皮厚 (mm) <	2
	香味	酱香、曲香纯正
理化指标	水分 / (g/100g) ≤	14.0
	糖化力 / (mg/g. h)	180-420
	发酵力 / (g/g. 48h) ≥	0.20
卫生要求	铅 (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.2