

团 体 标 准

T/CBJ 2107—2020

清雅酱香型白酒

Qingyajiāngxiāngxíng Bǎijiǔ

2020-02-17 发布

2020-04-01 实施

中国酒业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国酒业协会提出。

本标准由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本标准起草单位：中国酒业协会、江苏今世缘酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：宋书玉、吴建峰、甘权、葛向阳、左文霞。

中国团体标准信息网

清雅酱香型白酒

1 范围

本标准规定了清雅酱香型白酒的产品分类、技术要求、试验方法、生产加工过程的卫生要求、基酒年份、检验规则和标志、标签包装、运输、贮存。

本标准适用于清雅酱香型白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1351 小麦

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

NY/T 3218 食用小麦麸皮

T/CBJ 2101—2019 白酒年份酒

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号令

3 术语和定义

3.1

清雅酱香型白酒 qingyajiāngxiāngxing Baijiu

以高粱、小麦、水等为原料,以高温大曲、麸曲为糖化发酵剂,采用泥底石窖或其他容器发酵,经清蒸清烧、续糟配料、高温堆积、高温发酵、固态蒸馏,分级接酒、陶坛长期贮存,勾调灌装而成,未添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质的清雅酱香型白酒。

4 产品分类

按产品质量分为:优级、一级、二级。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 高粱

应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。

5.1.2 小麦

应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

5.1.3 麸皮

应符合 NY/T 3218、GB 2715 的规定。

5.1.4 原酒

应符合 GB 2757 的要求。

5.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标		
	优级	一级	二级
色泽	无色或微黄透明、无悬浮物、无沉淀 ^a		
香气	酱香陈香清雅,空杯留香持久	酱香清雅,空杯留香持久	酱香较清雅,空杯留香持久
口味	醇厚丰满、细腻圆润、余味悠长	醇甜圆润、细腻柔滑、回味较长	醇和柔顺、诸味协调、回味长
风格	具有本品独特风格	具有本品典型风格	具有本品典型风格
基酒贮存年份	10 年及以上	5 年及以上	3 年及以上

^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。

5.3 理化要求

理化要求符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	指标		
	优级	一级	二级
酒精度 ^a / %vol	32~58		
总酸 ^b (以乙酸计)/(g/L) \geq	1.20	1.20	1.00
总酯 ^b (以乳酸乙酯+乙酸乙酯+丁酸乙酯计)/(g/L) \geq	2.00	1.80	1.50
己酸乙酯 ^b /(g/L) \leq	0.40	0.40	0.50
固形物/(g/L) \leq	0.70		
^a 酒精度实测值与标签示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。 ^b 总酸、总酯、己酸乙酯指标均按 45%酒精度折算。			

5.4 安全要求

应符合 GB 2757、GB 2760、GB 2762 标准规定。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 试验方法

6.1 感官

应按 GB/T 10345 执行。

6.2 理化

酒精度应按照 GB 5009.225 执行,总酸、总酯、己酸乙酯、固形物应按照 GB/T 10345 执行。

6.3 净含量

应按 JJF 1070 执行。

7 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

8 基酒年份

应符合 T/CBJ 2101—2019 的规定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批勾兑、灌装、包装后的且同一类别、同一品质、同一规格的产品为一批。

T/CBJ 2107—2020

9.2 抽样

应按 GB/T 10346 规定执行。采样后应贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、班组、采样时间及地点、采样人。将样品分为两份,一份封存,保留两个月备查;另一份样品进行感官、理化指标的检验。

9.3 检验分类

9.3.1 出厂检验

9.3.1.1 每批产品应按本标准检验,检验合格并附合格证明方可出厂。

9.3.1.2 出厂检验项目为感官要求、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物。

9.3.2 型式检验

9.3.2.1 型式检验项目为 5.2、5.3、5.4、5.5。

9.3.2.2 正常情况下,同一产品的型式检验每半年进行一次,有下列情况之一者,进行型式检验:

- a) 停产三个月以上恢复生产时;
- b) 当原料来源、生产工艺、生产设备有较大改变,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 食品安全监管部门提出要求时。

9.4 判定规则

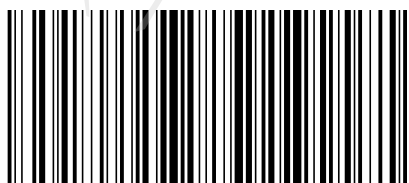
9.4.1 产品经检验,检验结果全部符合本标准规定的,判定该批次产品为合格批或该次型式检验结论为“合格”。

9.4.2 检验结果若有不合格项,允许用备检样品对不合格项目进行复检,复检结果如仍不合格,则判该批次产品为不合格批或该次型式检验结论为“不合格”。

10 标志、标签、包装、运输和贮存

10.1 标志、包装、运输和贮存按 GB/T 10346 规定执行。

10.2 标签应符合 GB 7718、GB 2757 及 T/CBJ 2101—2019 的规定。



T/CBJ 2107—2020

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·5-1676

定价: 14.00 元