

# 团 体 标 准

T/YNBX 048—2022

## 云南荞香型白酒

Tartary buckwheat flavor style liquor

2022 - 05 - 01 发布

2022 - 08 - 01 实施

云南省标准化协会 昆明酒类行业协会  
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》和《团体标准管理规定》给出的规则起草。

本文件由昆明酒类行业协会提出。

本文件由云南省标准化协会归口。

本文件起草单位：云南兰益酿造有限公司、兰坪金利酒业有限责任公司、大理漾濞雪山清酒厂、昆明雪莽食品有限公司、昌宁县耆酒酿造有限责任公司、云南省产品质量监督检验研究院、云南通标检测有限公司、鹤庆乾酒有限公司、楚雄市树苴乡发嘎酒厂、宜良县五眼泉酒厂、云南省标准化协会、昆明酒类行业协会。

本文件主要起草人：何永祥、何治平、张云生、谢振琨、蒋晴琴、张贵云、和桂生、杨亚瑜、马明、关正维、杨广安、杨永忠、禹春海、王吉祥、张浩、韩笑、郭奇、陈云、杨守稳、方志强、尹俊强、陈丹、林乔丽、赵刚。



# 云南荞香型白酒

## 1 范围

本文件规定了荞香型白酒的定义、产品分类、要求、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。本文件适用于荞香型白酒的生产、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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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/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 10458 荞麦
- GB/T 10781.1-2021 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**荞香型白酒** (tartary buckwheat flavor style liquor)

以荞麦为主要原料，或配与其他粮谷类原料，以大曲、小曲、麸曲及酵母等为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏，陈酿、勾调而成，不添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有典型荞香风味特征的白酒。

## 4 产品分类和分级

### 4.1 按产品酒精度分类

4.1.1 高度酒：40 %vol < 酒精度 ≤ 69 %vol。

4.1.2 低度酒：25 %vol ≤ 酒精度 ≤ 40 %vol。

## 4.2 按产品等级分级

4.2.1 优级。

4.2.2 一级。

## 5 要求

## 5.1 原料和辅料

5.1.1 荞麦：应符合 GB/T 10458 规定。

5.1.2 其他原料应符合相应的食品标准要求和有关规定。

## 5.2 感官要求

5.2.1 高度酒应符合表 1 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽	无色或微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345
香气	荞香突出、协调的复合香气，无异香	荞香较突出、协调的复合香气，无异香	
口味	酒体自然协调，绵甜醇厚，余味爽净	酒体较自然协调，绵甜醇和，余味较爽净	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。			

5.2.2 低度酒应符合表 2 的规定。

表 2 低度酒感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽	无色或微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345
香气	具有荞香突出、协调的复合香气，无异香	具有荞香较突出、协调的复合香气，无异香	
口味	酒体自然协调，绵甜醇和，余味清爽	酒体较自然协调，绵甜，较清爽	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。			

## 5.3 理化指标

5.3.1 高度酒应符合表 3 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项目	优级	一级	检验方法
酒精度，%vol	40~69*		GB 5009.225
酸酯总量，mmol/L	≥ 15.0		GB/T 10781.1-2021附录A
总酸(以乙酸计)，g/L	≥ 0.4	0.3	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)，g/L	≥ 0.6	0.5	GB/T 10345
注：*不包括 40% vol。			

5.3.2 低度酒应符合表 4 的规定。

表 4 低度酒理化要求

项目	优级	一级	检验方法
酒精度, %vol	25~40		GB 5009.225
酸酯总量, mmol/L	≥ 8.0		GB/T 10781.1-2021附录A
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.3	0.2	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.5	0.3	GB/T 10345

#### 5.4 安全要求

安全性指标应符合 GB 2757 的规定。

#### 5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 分析方法按 JJF 1070 执行。

#### 5.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 8951 要求。

#### 5.7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

5.7.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

5.7.2 标签按 GB 7718 和 GB 2757 执行。

5.7.3 在标注的生产日期 2 年内, 酒精度实测值与标签表示值允许偏差为  $\pm 1.0$  %vol。