

ICS 67.160.10

CCS X 60

CQJX

# 重庆市酒类管理协会团体标准

T/CQJX 4-2022

## 调香白酒

2022-10-10 发布

2022-11-01 实施

重庆市酒类管理协会发布

## 目录

前 言 .....	I
1 范围 .....	2
2 规范性引用文件 .....	2
3 术语和定义 .....	2
4 产品分类 .....	2
5 要求 .....	3
6 分析方法 .....	3
6.1 感官要求 .....	4
6.2 理化要求 .....	4
6.3 食品安全要求 .....	4
6.4 净含量 .....	4
7 检验规则 .....	4
7.1 组批 .....	4
7.2 抽样 .....	4
7.3 检验分类 .....	4
7.4 判定规则 .....	5
8 标志、包装、运输、贮存 .....	5
8.1 标志、标签 .....	5
8.2 包装 .....	5
8.3 运输、贮存 .....	5

# 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。

本文件由重庆市酒类管理协会提出并归口。

本文件起草单位：重庆市食品药品检验检测研究院、重庆市酒类管理协会、重庆市江津酒厂（集团）有限公司、重庆诗仙太白酒业有限公司、重庆醉之福酒业有限公司、重庆竹坊酒厂、重庆市江津区德天酒业有限公司、重庆市金马酒业有限公司、重庆百美酒业有限公司、重庆市金端酒业有限公司、重庆坛记商贸有限公司、重庆江津区圣泉酒业有限公司。

本文件主要起草人：陈世奇、汪敏、黄思瑜、江生、高怀昌、王东、李斌、韩燕、秦德萍、陈恒海、高承永、阙基林、陈君、况勋万、钟立、邓义平、刘世刚。

本文件于2022年10月10日首次发布。

本文件适用于重庆市酒类管理协会所属生产会员单位，其他单位需经重庆市酒类管理协会授权使用。

# 调香白酒

## 1 范围

本文件规定了调香白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于调香白酒。

## 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。凡是注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其新版本（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 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 5009.12 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 10781.1 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

GB/T 17204 饮料酒术语和定义

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令（2005）75号 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

调香白酒：以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol < 酒精度 ≤ 72%vol；

低度酒：10%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol。

## 5 要求

### 5.1 原料要求

应符合相应的产品标准和有关规定。

### 5.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	具有纯正、舒适、协调的香气
口味	醇甜、柔和、爽净
风格	具有本品的风格
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℃以上时应逐渐恢复正常。	

### 5.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项目		高度酒	低度酒
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)		40 <sup>b</sup> ~72	10~40
总酸（以乙酸计） / (g/L) ≥	产品自生产日期 ≤一年执行的指标	0.20	0.10
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥		0.30	0.20
酸酯总量 / (mmol/L) ≥	产品自生产日期 >一年执行的指标	7.0	4.0
<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> 不含 40%vol。			

### 5.4 食品安全要求

食品安全要求应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全要求

项目	要求
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤0.4
氰化物（以 HCN 计） <sup>a</sup> / (mg/L)	≤6.0
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤0.2
<sup>a</sup> 按 100%vol 酒精度折算。	

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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》的规定。

## 6 分析方法

## 6.1 感官要求

按 GB/T 10345 执行。

## 6.2 理化要求

### 6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

### 6.2.2 总酸

按 GB 12456 执行。

### 6.2.3 总酯

按 GB/T 10345 执行。

### 6.2.4 酸酯总量

按 GB/T 10781.1 附录 A 执行。

## 6.3 食品安全要求

### 6.3.1 甲醇

按 GB 5009.266 执行。

### 6.3.2 氰化物

按 GB 5009.36 执行。

### 6.3.3 铅

按 GB 5009.12 执行。

## 6.4 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

每次经勾调、灌装、包装后，质量、品种、规格相同的产品为一批。

### 7.2 抽样

7.2.1 按表 4 抽取样本，从每箱中任取一瓶，单件包装净含量小于 500mL，总取样量不足 1.5L 时，可按比例增加抽样量。

表 4 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/箱
<50	3	3
50~1200	4	2
1201~35000	8	1
>35000	13	1

7.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将样品分为两份，一份样品封存，保留 1 个月备查。另一份样品立即送化验室，进行感官、理化和食品安全要求检验。

### 7.3 检验分类

#### 7.3.1 出厂检验

检验项目：感官、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 检验项目：本文件中的全部项目。

7.3.2.2 一般情况下，同一类产品的型式检验每年进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时，可能影响产品质量时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产六个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家监管机构提出要求时。

#### 7.4 判定规则

7.4.1 食品安全指标不符合要求，则判该批产品为不合格。

7.4.2 除食品安全指标外，检验结果有不超过两项指标不符合相应的产品标准要求时，应重新自同批次产品中抽取两倍量样品进行复检，以复检结果为准。

7.4.3 若复检结果仍有一项或一项以上不合格，则判该批产品不符合文件。

### 8 标志、包装、运输、贮存

#### 8.1 标志、标签

8.1.1 预包装标签应符合 GB 7718、GB 2757 规定，应标识产品类型“调香白酒”。

8.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

#### 8.2 包装

8.2.1 包装容器应清洁、封装严密、无渗漏现象，符合相关标准要求。

8.2.2 外包装应使用合格的包装材料，箱内宜有防震、防碰撞的间隔材料。

8.2.3 产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可以在标签上打印“合格”二字。

#### 8.3 运输、贮存

8.3.1 运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放。

8.3.2 不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运、混贮。

8.3.3 应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风的库房中，不得与潮湿地面直接接触，库房内温度宜保持在 10~25℃。