

团 体 标 准

T/CNFIA 169—2023

绵柔酱香型白酒

Mianrou jiangxiangxing baijiu

2023 - 02 - 01 发布

2023 - 02 - 01 实施

中国食品工业协会 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》的规定起草。

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。

本文件由贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司、贵州天朝上品迎宾酒业（集团）有限责任公司、贵州迎宾酒（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市茅台镇国宝酒厂有限责任公司、山东红太阳酒业（集团）有限公司和中国食品发酵研究院有限公司。

本文件主要起草人：梁明锋、李明勋、黄永毅、张志炜、朱德英、雷显仲、梁明旺、严靖、孙守营、任俊宇、韩兴林、张娇娇。

绵柔酱香型白酒

1 范围

本文件界定了绵柔酱香型白酒术语和定义，规定了绵柔酱香型白酒的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了绵柔酱香型白酒的检验方法。
本文件适用于绵柔酱香型白酒的生产、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/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 15109 白酒工业术语
- GB/T 26760 酱香型白酒
- 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（国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令）

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 26760界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绵柔酱香型白酒 mianrou jiangxiangxing baijiu

以高粱、小麦、水为原料，用高温大曲等糖化发酵剂进行传统固态发酵，经高温堆积、高温发酵、高温摘酒、高温贮存，精心勾调而成，贮存时间三年以上，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，具有本品固有风格特征的白酒。

注：高温贮存是指采用桑拿老熟工艺，即在30℃~60℃温度下处理23天~30天，随后常温贮存9天~10天，重复至少1次高温处理和常温贮存，共计3~6个月，达到本品应有的典型风格。

4 要求

4.1 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 ^a
香气	酱香优雅、柔和舒适，花果香明显，空杯留香持久
口味和口感	醇厚丰满，诸味协调，余味悠长
风格	具有本品典型风格

^a 当酒的温度较低时，允许出现白色絮状沉淀物或失光；当温度回升后逐渐恢复正常。

4.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
酒精度（20℃）/%vol	53±1
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥1.8
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥2.8
固形物/（g/L）	≤0.7
己酸乙酯/（g/L）	≤0.2
乙酸乙酯/（g/L）	≥1.5
乳酸乙酯/（g/L）	≥0.8

4.3 卫生要求

应符合GB 2757的规定。

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

应按GB/T 10345的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 酒精度应按 GB 5009.225 的规定执行。

5.2.2 总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯、己酸乙酯和乳酸乙酯应按 GB/T 10345 的规定执行。

5.3 卫生指标检验

卫生指标检验应按GB 2757及相关管理规定执行。

5.4 净含量

应按JJF 1070执行。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和包装、运输、贮存应符合 GB/T 10346 的规定。

6.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。酒精度实测值与标签表示值允许偏差为±1.0%vol。