

T/BJJSJ

四川中国白酒金三角酒业协会团体标准

T/BJJSJ0001-2023

四川清香型白酒酿造原料（高粱）

Sorghum for Sichuan Qingxiangxing baijiu

2023-04-19 发布

2023-07-01 实施

四川中国白酒金三角酒业协会发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技术要求	2
5 检验规则	2
6 检验方法	2
7 包装、运输、储存	3

前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》、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》等要求，起草了《四川清香型白酒酿造原料（高粱）》团体标准，供四川中国白酒金三角酒业协会四川清香型白酒生产会员单位参考使用。

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这些专利的责任。

本文件由四川中国白酒金三角酒业协会提出并归口。

本文件起草单位：四川中国白酒金三角酒业协会、醉清风酒业股份有限公司、四川省农业科学院水稻高粱研究所、四川凸酒酒业有限公司、宜府春酒业集团有限公司、四川杜甫酒业集团股份有限公司、四川阳安酒业有限公司、四川国检检测有限责任公司、四川轻化工大学、四川川酿科技有限责任公司。

本文件主要起草人：吴亚东、黄志久、赵甘霖、李育、郭鹏、彭作权、李彦良、杨晓军、韩保林、黄志瑜、李丹、赵秋凤、贾代荣、许愿、何宗俊。

四川清香型白酒酿造原料（高粱）

1 范围

本文件规定了四川清香型白酒酿造使用的原料（高粱）术语和定义、技术要求、检验规则、检验方法、包装、运输和储存。

本文件适用于四川清香型白酒酿造原料（高粱）。

2 规范性引用文件

本文件中引用的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，仅所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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 7648 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5493 粮油检验 类型及互混检验
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5498 粮油检验 容重测定
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 15686 高粱 单宁含量的测定

3 术语和定义

GB/T 8231界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

四川清香型白酒用高粱：sorghum for sichuan qingxiangxing baijiu

符合本文件要求的，用作四川清香型白酒生产原料的商品高粱。

3.2

糯高粱：glutinous sorghum

粒色呈红色、深褐色或褐紫色等，粒小皮厚，剖开后呈玻璃状，蒸煮后粘性强，支链淀粉含量不低于总淀粉量 90%，为酿造四川清香型白酒的优质原料。

3.3

粳高粱：non glutinous sorghum

粒色呈白色、黄褐色或米黄色，粒大皮薄，剖开后呈粉状，蒸煮后粘性弱，支链淀粉含量低于总淀粉量 90%。

4 技术要求

4.1 感官要求：

具有本品固有的色泽，一般为红色、深褐色、褐紫色、黄褐色、米黄色、白色等，籽粒整齐、饱满，无霉变、无虫蛀、无结块，具有本品固有的气味，无异杂味。

4.2 理化要求：

项目	糯高粱	粳高粱
容重 (g/L)	≥720	
水分 (%)	≤14.0	
杂质 (%)	≤1.0	
不完善粒 (%)	≤3.0	
总淀粉含量 (干基, %)	≥65.0	≥60.0
支链淀粉占总淀粉含量比例 (%)	≥90.0	75.0~90.0
蛋白质含量 (干基, %)	7.0~12.0	
脂肪含量 (干基, %)	≤4.5	
单宁含量 (干基, %)	1.2~2.2	0.1~1.6

4.3 食品安全指标：按 GB 2715 及国家有关标准和规定执行。

4.3.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.3.2 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.3.3 农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

4.4 植物检疫：按国家有关标准和规定执行。

5 检验规则

5.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

5.2 同品种、同产地、同收获年度、同等级、同运输单元、同储存单元为一批次；以同一运输工具为一个检验批次。

5.3 检验项目：进货检验时，须对感官要求和理化要求进行逐批检测；食品安全指标和植物检疫项目，

如需要可送有关部门检测。

6 检验方法

6.1 粮食样品的扦取，按 GB/T 5491 执行。

6.2 色泽的鉴定，按 GB/T 5492 执行。

6.3 气味的鉴定

6.3.1 颗粒加热试验

将试样放入密闭器皿内（如具塞磨口瓶、锥形瓶等），然后置于 60~70℃ 的温水中保温 8 分钟左右，取出，开盖嗅辨气味是否正常，对不正常的应加以说明。

6.3.2 粉碎加热试验

将试样经粉碎后放入密闭器皿内（如具塞磨口瓶、锥形瓶等），然后置于 60~70℃ 的温水中保温 3 分钟左右，打开密封盖鉴别散发的气味是否正常，对不正常的应加以说明。

6.4 容重的测定，按 GB/T 5498 执行。

6.5 水分的测定，按 GB 5009.3 执行。

6.6 类型及互混检验，按 GB/T 5493 执行。

6.7 杂质、不完善粒的检验，按 GB/T 5494 执行。

6.8 淀粉的测定，按 GB 5009.9 执行。

6.9 支链淀粉的测定，按 GB 7648 的要求测出直链淀粉的含量，用总淀粉含量减去直链淀粉的含量得出支链淀粉含量。

6.10 蛋白质含量的测定，按 GB 5009.5 执行。

6.11 脂肪含量的测定，按 GB 5009.6 执行。

6.12 单宁含量的测定，按 GB/T 15686 执行。

7 包装、运输、储存

7.1 包装

根据企业要求，可以采取散粮到企，也可采取编织袋、麻袋等打包到企。包装物应密实牢固，不应产生撒漏，不应造成高粱污染。

7.2 运输

应使用符合卫生要求的运输工具，不能对高粱造成污染，运输过程中应注意防止日晒、雨淋、渗漏水污染。

7.3 储存

应储存在清洁、干燥、防雨、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓库内，不应与有毒、有害物品或水分较高的物质混存，确保高粱储藏安全，减少损失损耗。