



团 体 标 准

T/SDFIA 45-2026, T/SDIUR 3-2026, T/SDPTA 3-2026

荷香型白酒

Hexiangxing Baijiu

(征求意见稿)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

山东省食品工业协会
山东省产学研合作促进会
山东省包装技术协会

发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 要求	1
5 试验方法	3
6 检验规则	3
7 标签、标志、包装、运输与贮存	3

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。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由孔府宴酒业有限公司提出。

本文件由山东省食品工业协会、山东省包装技术协会、山东省产学研合作促进会归口。

本文件起草单位：孔府宴酒业有限公司、山东扳倒井股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、山东百脉泉酒业股份有限公司、山东省食品工业协会、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会。

本文件主要起草人：张盛飞、张锋国、吕志远、汪慧慧、李小羽、李琴、刘如唯、吴相萌。

引 言

白酒是我国传统蒸馏酒,其独特的多种微生物固态(半固态)发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。

《荷香型白酒》团体标准创新点是,制曲过程加入了荷叶,与粮谷原料共同发酵制成的荷香型大曲,具有糖化、发酵和增香作用。

本文件的发布实施为引导消费者直观地认知荷香型白酒的产品特征,满足人们多元化、个性化、年轻化需求提供了新品类技术标准,为荷香型白酒的生产提供了标准支撑。

荷香型白酒

1 范围

本文件规定了荷香型白酒的要求、试验方法、检验规则和标签、标志、包装、运输与贮存。本文件适用于荷香型白酒的生产、检验和销售。

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/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 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15109 白酒工业术语
GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《中华人民共和国药典》 荷叶
国家市场监督管理总局令第 70 号[2023] 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 15109中界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

荷香型大曲 hexiangxing daqu

以小麦、大麦、豌豆为主要原料，加入适量荷叶，经制曲工艺制成的糖化发酵剂。其特点能赋予白酒荷香清雅的典型风味特征。

3.2

荷香型白酒 hexiangxing Baijiu

以粮谷为主要原料，以荷香型大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，具有本品风格的创新型白酒。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料要求

4.1.1.1 粮谷

应符合相应产品标准要求。

4.1.1.2 荷叶

应符合《中华人民共和国药典》荷叶的有关规定。

4.1.1.3 工艺用水

加浆、勾调等工艺用水应符合GB 5749的有关要求。

4.1.1.4 包装材料

应符合GB 23350和相应产品标准要求，应选用获得生产许可证企业生产的包装产品。

4.1.2 工艺要求

4.1.2.1 工艺流程



4.1.2.2 关键点要求

4.1.2.2.1 原料粉碎关键控制点：原料破碎度。

4.1.2.2.2 荷香型大曲关键控制点：荷叶添加量控制。

4.1.2.2.3 蒸粮关键控制点：蒸粮气压、蒸粮时间。

4.1.2.2.4 入窖发酵关键控制点：窖池管理、发酵温度和酸度控制。

4.1.2.2.5 上甑蒸馏关键控制点：上甑时间、上甑气压、蒸馏气压、蒸馏时间。

4.1.3 生产过程食品安全控制

生产全过程应符合GB 8951、GB 14881、GB/T 23544和生产许可证审查细则的要求。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	
	优质	一级
外观	无色或微黄色，清亮透明，无沉淀，无悬浮物 ^a	
香气	具有典型的酒香、荷香清雅和谐	酒香荷香清雅和谐
口味	醇厚，舒顺圆润，酒体丰满协调，余味净爽	醇厚，舒顺圆润，酒体完整协调，余味较净爽
风格	具有本品的典型风格	具有本品的独特风格

^a当酒的温度低于10° C时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10° C以上时应逐渐恢复正常

4.2.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

