

团标准

T/GZSX 000X—2020

匀香型白酒

Yun-xiangxing baijiu
(征求意见稿)

2020-xx-xx 发布

2020-08-25 实施

贵州省食品工业协会 发布

目 次

| | |
|--------------------|---|
| 前言..... | I |
| 1 范围..... | 1 |
| 2 规范性引用文件..... | 1 |
| 3 术语和定义..... | 1 |
| 4 产品分类..... | 1 |
| 5 要求..... | 2 |
| 5.1 原料要求..... | 2 |
| 5.2 感观要求..... | 2 |
| 5.3 理化指标..... | 2 |
| 5.4 卫生指标..... | 3 |
| 5.5 净含量..... | 3 |
| 5.6 生产过程卫生要求..... | 3 |
| 6 试验方法..... | 4 |
| 6.1 感观要求..... | 4 |
| 6.2 理化卫生指标..... | 4 |
| 6.3 净含量..... | 4 |
| 7 检验规则..... | 4 |
| 8 标签、包装、运输和贮存..... | 4 |
| 8.1 标签标志..... | 4 |
| 8.2 包装、运输和贮存..... | 4 |

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本文件由贵州省食品检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、国家酒类及饮料质量监督检验中心（贵州）、贵州都匀市酒厂有限责任公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省食品检验检测院、贵州省产品质量检验检测院、国家酒类及饮料质量监督检验中心（贵州）、贵州省都匀市酒厂有限责任公司、贵州大学。

本文件主要起草人：田志强、黄家岭、方向明、张建、田莉、张倩、寻思颖、戴奕杰、杨金川、耿平兰、庞秀清、张仁正、王焕琦、张吉敏、廖妍俨、龙四红、卢垣宇、杨波、李红洲、陈大鹏、张英姿、徐丽红、莫龙久、周迎迎、孟磊、吴米汀、胡涛、潘启福、杨燕红。

匀香型白酒

1 范围

本文件规定了匀香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以高粱、小麦、豌豆等为原料，经固态法小曲糖化、大曲发酵，蒸馏，贮存，勾调而成的匀香型白酒。

2 规范性引用文件

下列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/T 191 包装储运图示标志

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

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 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 20823 特香型白酒

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

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

国家质量监督检验检疫总局 123 号令 【2009】 食品标识管理规定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

匀香型白酒 yun-xiangxing baijiu

以高粱、小麦、豌豆等为原料，经传统固态法小曲糖化、大曲发酵，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工艺产生的呈香呈味呈色物质，具有匀香型风格的白酒。

3.2

酸酯总量 total amount of acid and ester

每升白酒中总酸和总酯消耗氢氧化钠标准溶液的毫摩尔数之和。

4 要求

4.1 原料要求

高粱、小麦、豌豆等应符合 GB 2715 的有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目 | 指 标 | | 检验方法 |
|--------------------|--------------------|---------------|------|
| 酒精度 | 25%vol~44%vol | 45%vol~65%vol | |
| 色泽和外观 ^a | 无色（或微黄）透明、无悬浮物、无沉淀 | | |
| 香气 | 芳香淡雅、舒适 | 芳香幽雅、舒适 | |
| 口味 | 醇和绵柔、爽口尾净 | 细腻绵柔、协调、爽口尾净 | |
| 风格 | 具有本品典型风格 | 具有本品典型风格 | |

注：a. 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。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|-----------------------------|------|------------|
| 己酸乙酯/(g/L) | ≤2.0 | GB/T 10345 |
| 正丙醇/(g/L) | ≤1.5 | |
| 固体物/(g/L) | ≤0.7 | |
| 酸酯总量 ^b /(mmol/L) | ≥30 | GB/T 20823 |

注：a. 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1%vol；b. 按 45 度酒精度折算，酸酯总量 (mmol/L) ≥30；

4.4 卫生安全指标

应符合 GB 2757 的规定。

4.5 净含量

应符合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的规定。

4.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

5 试验方法

5.1 感观要求

按照 GB/T 10345 的相关规定进行检验。

5.2 理化卫生指标

5.2.1 酒精度按照 GB 5009.225 的相关规定进行检验。

5.2.2 正丙醇、己酸乙酯、固形物按照 GB/T 10345 的相关规定进行检验。

5.2.3 甲醇按照 GB 5009.266 的相关规定进行检验。

5.2.4 酸酯总量按照 GB/T 20823-2017 附录 A《白酒中酸酯总量的测定方法》 规定进行检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定检验。

6 检验规则

检验规则按 GB/T 10346 规定执行。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB7718 和 GB2757 的要求；需要时按相关规定标注食用人群及食用量以及“过量饮酒有害健康”等警示标识，并符合国家质量监督检验检疫总局 123 号令（2009）食品标识管理规定的要求。

7.1.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

7.1.3 酒精度可表示为“%vol”。酒精度实测值与标签标示值允许误差为±1.0%vol。

7.2 包装、运输和贮存按 GB/T 10346 的规定执行。
