

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 003—2021

沂蒙老区馥雅香型白酒

Fuyaxiangxing baijiu of yimeng old district

（征求意见稿）

2021 - 08 - 08 发布

2021 - 08 - 08 实施

山东省食品工业协会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 要求 2

6 检验方法 4

7 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存 4

前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

本标准某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

标准由山东沂蒙老区酒业有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东沂蒙老区酒业有限公司、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联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：山东沂蒙老区酒业有限公司、中国食品发酵研究院、江南大学、山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、青岛琅琊台集团股份有限公司、古贝春集团有限公司、花冠集团酿酒股份有限公司、山东青州云门酒业（集团）有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、山东百脉泉酒业有限公司。

本标准主要起草人：滕博、滕善华、张贵选、唐丽云、王爱军、王玉彬、张五九、徐岩、赵百里、张辉、晁进福、吴兆征、姚元滋、潘学森、张梦梦、汪慧慧、李小羽、李琴、刘如唯。

本标准首次发布。

沂蒙老区馥雅香型白酒

1 范围

本标准规定了沂蒙老区馥雅香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于沂蒙老区馥雅香型白酒的生产。

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标准必不可少的条款。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 1351 小麦
GB 1353 玉米
GB/T 1354 大米
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 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 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 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/T 8231 高粱
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 16289 豉香型白酒
GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
QB/T 4259 浓香大曲
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[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沂蒙老区馥雅香型白酒 fuyaxiangxing baijiu of yimeng old district

以高粱、糯高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，以中、高温大曲和馥雅香曲作为糖化发酵剂，采用高温堆积、砖泥混合窖池固态法发酵、蒸馏、储存、勾兑等工艺而成，未添加食用香精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有浓、清、酱、芝多香融合的创新香型白酒。

3.2

馥雅香曲 qu starter of fuyaxiang

馥雅香曲是由高产四甲基吡啶的地衣芽孢杆菌、10余种产酯能力高的复合生香酵母菌和麸曲（主要是河内白曲）单独培养，科学搭配组成的糖化发酵剂。

4 分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：45%vol≤酒精度≤65%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤44%vol。

5 要求

5.1 生产要求

5.1.1 原辅料

5.1.1.1 小麦、玉米、大米、糯高粱、糯米、高粱

应符合GB 1351、GB 1353、GB/T 1354、GB 2715、GB/T 8231等的规定。

5.1.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.1.3 大曲

应符合QB/T 4259的规定。

5.1.2 工艺要求

5.1.2.1 工艺流程

原料→蒸煮→加曲堆积→发酵→蒸馏→贮存→勾兑→灌装→包装→检验→成品

5.1.2.2 关键点要求

5.1.2.2.1 配料晾米查关键控制点

拌曲温度、曲粉用量、量水用量，入窖温度、酸度、水分、淀粉含量。

5.1.2.2.2 高温堆积关键控制点

收拢成堆温度、堆积发酵温度、堆积时间。

5.1.2.2.3 上甑蒸馏关键控制点

上甑时间、上甑汽压、蒸馏汽压、蒸馏时间、分级摘酒。

5.1.3 生产过程控制

应符合GB/T 23544的规定。

5.2 技术要求

5.2.1 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表1和表2的规定。

表1 高度酒感官指标

项 目	指 标	
	优 级	一 级
色 泽	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
滋味与气味	香味谐调，滋味风韵	香味较谐调，醇厚丰盈
性 状	柔融细腻，绵甜爽净	甘润挺爽，甜软尾净
杂 质	无正常视力可见外来异物	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现少量白色絮状沉淀物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

表2 低度酒感官指标

项 目	指 标	
	优 级	一 级
色 泽	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
滋味与气味	香味谐调，醇厚舒适	香味较谐调，醇厚舒适
性 状	陈绵饱满，甜爽轻灵	绵甜柔和，落口爽净
杂 质	无正常视力可见外来异物	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现少量白色絮状沉淀物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

5.2.2 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应分别符合表3和表4的规定。

表3 高度酒理化指标

项 目	指 标	
	优 级	一 级
酒精度/（%vol）	45~65	
酸酯总量/（mmol/L）	≥ 14.0	12.0
固形物（g/L）	≤	0.8
甲醇/（g/L）	≤	0.5

氰化物（以 HCN 计）(mg/L)	≤	8.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.5
注：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算		

表4 低度酒理化指标

项 目	指 标	
	优 级	一 级
酒精度/（%vol）	25~44	
酸酯总量/（mmol/L）	≥	12.0
固形物（g/L）	≤	0.8
甲醇/（g/L）	≤	0.5
氰化物（以 HCN 计）(mg/L)	≤	8.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.5
注：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算		

5.2.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.2.4 真菌毒素限量和污染物限量

应符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

应按GB/T 10345的规定执行。

6.2 理化检验

6.2.1 酒精度、甲醇、氰化物、铅

应按GB 5009.225、GB 5009.266、GB 5009.36、GB 5009.12的规定执行。

6.2.2 酸酯总量

应按GB/T 16289的规定执行。

6.2.3 固形物

应按GB/T 10345的规定执行。

6.2.4 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存

- 7.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存应按 GB/T 10346 的规定执行。
 - 7.2 标签应按 GB 2757 和 GB 7718 的规定执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为 ± 1.0 %vol。
-