

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 004—2021

芝香年份白酒

Aged baijiu of zhixiang

(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 要求	2
5 分析方法	3
6 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存	3

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。

本标准由山东景芝酒业股份有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东景芝酒业股份有限公司、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联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、花冠集团酿酒股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、山东百脉泉酒业有限公司、山东沂蒙老区酒业有限公司、山东郓城水浒酒业有限公司。

本标准主要起草人：来安贵、刘春艳、赵百里、刘海英、杨仁君、刘淑玲、张锋国、姚元滋、邢宪卿、汪慧慧、唐丽云、王秀丽、李小羽、李琴、刘如唯。

本标准为首次发布。

芝香年份白酒

1 范围

本标准规定了芝香年份白酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于芝香年份白酒的生产。

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 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 20824 芝麻香型白酒

GB/T 23544 白酒企业良好生产规范

GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品企业通用要求

GB/T 29858 分子光谱多元校正定量分析通则

QB/T 4259 浓香大曲

QB/T 5164 白酒中乙醇的稳定碳同位素比值($^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$)测定方法 气相色谱法-燃烧-稳定同位素比值质谱法

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[2005]75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 15109和GB/T 20824 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

芝香年份白酒 aged baijiu of zhixiang

以高粱、小麦等为原料，按照传统芝麻香型白酒工艺酿造，经贮存五年及以上基酒勾调而成，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。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 小麦、高粱

应符合GB 1351和GB/T 8231的规定。

4.1.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.1.3 大曲

应符合QB/T 4259的规定。

4.1.2 工艺要求

4.1.2.1 生产工艺流程

配料→粉碎 →清蒸 →配醅、加曲、堆积→ 发酵 → 蒸馏 →贮存 →勾调→包装

4.1.2.2 原酒贮存要求

4.1.2.2.1 各级原酒在贮存期内每年要进行跟踪品评并重新分级，根据贮存时间、存期质量变化情况及重新分级情况确定并坛或继续贮存，总贮存时间不少于5年。

4.1.2.2.2 达到贮存期的原酒在使用前根据各级各类酒的勾兑要求进行品评，将同轮次、同香型、同等级的酒进行盘勾。

4.1.2.2.3 有严重异杂味的原酒视贮存期感官质量变化情况进行确定是否需单独处理，达到要求方可使用。

4.1.2.2.4 企业应具备与生产能力相适应的芝香原酒、芝香年份酒基酒贮存库和贮存设施。

4.1.2.3 酒体设计

4.1.2.3.1 要求

4.1.2.3.1.1 芝香年份白酒应选取贮存五年及以上的芝麻香原酒进行酒体设计。

4.1.2.3.1.2 酒体设计过程应按照相关设计标准及要求执行。

4.1.2.3.2 勾兑

4.1.2.3.2.1 小样勾兑，勾兑过程中，应仔细、认真、全面的记录下香气和口味变化，以便找出轮次酒之间的添加量和变化关系，确定最佳用酒比例。

4.1.2.3.2.2 进一步优化小样勾兑用酒比例，投入批量勾兑过程。

4.1.2.3.3 调味

4.1.2.3.3.1 根据成品酒的标准要求，针对基础酒的特征，选用数种不同风格的调味酒进行调味。

4.1.2.3.3.2 小样调味，确定调味酒用量，优化小样调味用酒比例进行大样调味，最终确定调味酒用量，正式调味，制成成品酒。

4.1.3 生产过程控制

应符合GB/T 23544和GB/T 27341的规定。

4.2 技术要求

4.2.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	高度酒	低度酒
色泽与外观	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香 气	芝麻香优雅纯正	芝麻香较优雅纯正
口 味	醇和细腻，香味谐调，余味绵长	醇和谐调，余味绵长
风 格	具有本品典型的风格	
^a 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。		

4.2.2 理化要求

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	高度酒	低度酒
酒精度/（%vol）	41~68	18~40
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.50	≥ 0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 2.20	≥ 1.80
乙酸乙酯/（g/L）	≥ 0.6	≥ 0.5
己酸乙酯/（g/L）	0.10 ~ 1.20	0.10 ~ 1.00
3-甲硫基丙醇/（mg/L）	≥ 0.50	≥ 0.40
固形物/（g/L）	≤ 0.7	≤ 0.9

4.2.3 真菌毒素限量和污染物限量

应符合GB 2761和GB 2762的规定。

4.2.4 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。

4.3 年份白酒判定要求

企业应对年份白酒的真实性建立完善的判定档案。

5 分析方法

5.1 年份真实性分析

气相色谱分析应按GB/T 10345规定的方法执行，稳定同位素分析应按QB/T 5164规定的方法执行，荧光光谱分析应按GB/T 29858规定的方法执行。

5.2 成品检验

应按GB/T 10345、GB/T 10346、GB 12346、GB/T 20824 和GB 2757的规定执行。

5.3 净含量

应按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存应按 GB/T 10346 的规定执行。

6.2 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 。