

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 006—2021

红太阳馥香型白酒

Fuxiangxing baijiu of hong tai yang

（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 技术要求 2

6 检验方法 4

7 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存 4

附录 A（资料性附录） 生产工艺流程图..... 6

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。

本标准由山东红太阳酒业集团有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东红太阳酒业集团有限公司、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：山东红太阳酒业集团有限公司、中国食品发酵工业研究院、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、山东兰陵美酒股份有限公司。

本标准主要起草人：孙守营、冷月兰、任宪礼、韩兴林、赵德义、张辉、晁进福、杜新勇、李跃、潘学森、王寿杰、杜祥宝、尹福、李小羽、李琴、刘如唯。

本标准为首次发布。

红太阳馥香型白酒

1 范围

本标准规定了红太阳馥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、运输与贮存。

本标准适用于红太阳馥香型白酒的生产。

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 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、运输和贮存
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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

红太阳馥香型白酒 fuxiangxing baijiu of hong tai yang

以高粱、大米、糯米、小麦为主要原料，加入馥香专用曲，经传统固态发酵，蒸馏、陈酿、勾兑而成的不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有香气馥合、幽雅绵甜、回味悠长之特点的创新香型白酒。

3.2

馥香专用曲 qu starter of fuxiang

将大曲、河内白曲、生香酵母曲、细菌曲单独培养，按照一定比例科学搭配组成的糖化发酵剂。

4 分类

产品按酒精度不同分为：高度酒、低度酒两类。

高度酒：45%vol≤酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度<45%vol。

5 要求

5.1 生产要求

5.1.1 原辅料

5.1.1.1 小麦、大米、糯米、高粱

应符合GB 1351、GB1354、GB 2715、GB/T 8231 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 生产工艺流程图

生产工艺流程图见附录 A。

5.1.2.2 关键点要求

5.1.2.2.1 配料关键控制点：小麦、大米、糯米、高粱、曲粉等用量。

5.1.2.2.2 入窖发酵关键控制点：窖池管理。

5.1.2.2.3 酒体贮存：贮存时间。

5.1.2.2.4 勾调：勾调计量。

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 高度酒感官要求

项 目	优 级	一 级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气	具有幽雅、浓郁舒适的馥合香气	具有较幽雅、浓郁舒适的馥合香气
口味	绵软醇甜，香味协调，余味悠长	绵软较醇和，香味协调，余味悠长
风格	具有本产品突出的风格	具有本产品明显的风格
a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。		

表2 低度酒感官要求

项 目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。	
香气	具有幽雅、浓郁舒适的馥合香气	具有优雅、舒适的馥合香气
口味	绵甜柔和，香味协调，余味长	绵甜较柔和，香味协调，余味较长
风格	具有本产品突出的风格	具有本产品明显的风格
a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀或失光，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	优 级	一 级
酒精度/（%vol） ^a	45 ~ 68	
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.50	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 1.20	0.80
固形物/（g/L）	≤ 0.40	0.40
己酸乙酯/（g/L）	0.80-2.00	
异戊醛/（g/L）	0.02-0.10	
甲醇/（g/L）	≤ 0.5	0.5
铅/（mg/L）	≤ 0.5	0.5
氰化物/（mg/L）	≤ 8.0	8.0
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	优级	一级
酒精度/（%vol）	25～45	
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.40	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.00	0.60
固形物/（g/L） ≤	0.70	
己酸乙酯/（g/L）	0.50-1.60	
异戊醛/（g/L） ≤	0.06	
甲醇/（g/L） ≤	0.5	
铅/（mg/L） ≤	0.5	
氰化物/（mg/L） ≤	8.0	
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 总酸、总酯、己酸乙酯、固形物

应按 GB 12456 和 GB/T 10345 的规定执行。

6.2.3 净含量

应按 JJF 1070 规定的规定执行。

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、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

T/SDFIA 006—2021

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 。

附 录 A
(资料性附录)
生产工艺流程图

