

ICS 67.160.10
CCS X 63

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 012—2021

荷香米酒

Hexiang miju

(征求意见稿)

2021 - 10 - 20 发布

2021 - 10 - 20 实施

山东经发孔府宴酒业有限公司 发布
山东省食品工业协会

目 次

前言	III
引言	IV
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 检验方法	3
6 检验规则	4
7 标志、标签、包装、运输、贮存	4

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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由山东省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：山东经发孔府宴酒业有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、山东百脉泉酒业有限公司。

本文件主要起草人：杨秀丽、张盛飞、赵百里、张锋国、汪慧慧、李小羽、李琴、刘如唯。

本文件由山东经发孔府宴酒业有限公司、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，由山东经发孔府宴酒业有限公司、山东省食品工业协会共同发布组织实施。

引 言

《荷香米酒》团体标准创新点是，以传统白酒生产工艺，加入荷香专用曲生产的荷香白酒为酒基，加入药食两用植物(荷叶、莲子、葛根)进行浸提后的分离汁液，经陈化、调配等制成的创新型荷香米酒。

本团体标准的实施为满足人们高品质生活提供了具有传统风味的高品质新品类技术标准，为传统配制酒的创新发展提供了标准支撑。

荷香米酒

1 范围

本文件规定了荷香米酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

本文件适用于荷香米酒。

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/T 1354 大米
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒卫生规范
GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 27588 露酒
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
卫法监发[2002]51号公告
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

荷香型白酒 lotus flavor baijiu

以大米为原料，加入荷香专用曲、经青石窖发酵、蒸馏、陈酿贮存、勾调而制成的未添加食用香精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有荷香、清香融合的创新香型白酒。

3.2

荷香米酒 hexiang mijiu

以公司生产的的荷香型白酒为酒基，加入药食两用植物(荷叶、莲子、葛根)进行浸提后的分离汁液，经陈化、调配、贮存、检验、包装制成的荷香米酒。

4 要求

4.1 生产要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 大米、生产用水、食品添加剂

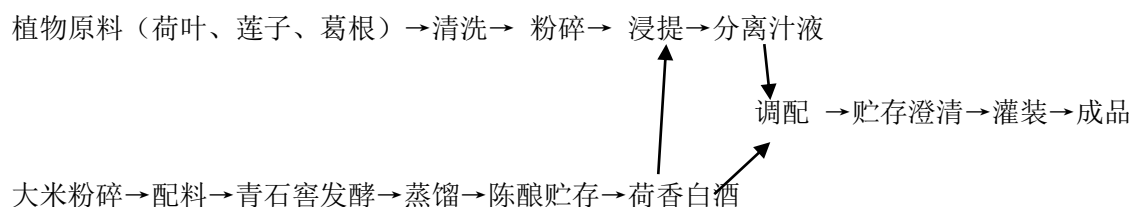
应符合GB/T 1354、GB 5749和GB 2760的规定。

4.1.1.2 荷叶、莲子、葛根

应符合卫法监发[2002]51号公告的规定。

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 配料关键控制点：拌曲温度、曲粉用量、量水用量。

4.1.2.2.2 发酵关键控制点：发酵时间、发酵温度。

4.1.2.2.3 浸提关键控制：浸泡时间、温度控制。

4.1.3 生产过程的食品安全控制

应符合GB 8951的规定。

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	指 标
外 观	清亮透明，无沉淀及悬浮物 ^a
色 泽	无色或微黄色
香 气	具有白酒和荷叶、莲子、葛根的复合香气，清雅和谐
滋 味	醇和，舒顺协调，酒体完整
风 格	具有本品的独特风格
^a 对贮存 6 个月以上的浸提工艺酒允许有少量沉淀。	

4.2.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标
酒精度 ^a (20℃) % vol	25.0—60.0
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≤	3.00
总糖 ^b （以葡萄糖计）/(g/L) ≤	100
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≤	0.40
干浸出物/(g/L) ≤	0.30
甲醇/(g/L) ≤	0.4
氰化物（以 HCN 计）/(mg/L) ≤	7.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.5
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过± 1.0 %vol。 ^b 总糖标签标示值与实测值不得超过± 10.0%。 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

4.2.3 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.2.4 真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留限量

应符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

4.2.5 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 检验方法

5.1 感官检验

应按GB/T 15038的规定执行。

5.2 理化检验

5.2.1 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。

5.2.2 总酸、总糖、总酯、干浸出物

应按GB 12456 和GB/T 15038的规定执行。

5.2.3 净含量

应按JJF 1070的规定执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

检验项目包括感官要求、净含量、酒精度、总酸、总酯、甲醇、总糖、干浸出物。

6.2 型式检验、组批、抽样、判定规则

应按GB/T 27588 的规定执行。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应按GB 7718和GB 2757的规定执行，还应标注含糖量，酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol。

7.2 包装、运输、贮存

包装、运输、贮存应符合GB 14881的规定。