

# 团 体 标 准

T/RXJY 001-2022

## 乳香型白酒

Ruxiangxing Baijiu

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

包头市固阳县乳香型酒业标准化协会  
中关村绿谷生态农业产业联盟

发布



## 目 次

前 言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
3.1 .....	1
3.2 .....	1
4 原料要求 .....	1
5 生产要求 .....	2
5.1 厂房车间 .....	2
5.2 设施设备 .....	2
5.3 卫生要求 .....	2
6 酿造工艺 .....	2
6.1 原料处理 .....	2
6.2 发酵 .....	3
6.3 蒸馏 .....	3
6.4 陈酿 .....	3
6.5 勾调 .....	3
6.6 灌装 .....	3
7 品质要求 .....	3
7.1 感官要求 .....	3
7.2 理化要求 .....	4
7.3 净含量 .....	4
8 分析方法 .....	4
8.1 感官要求 .....	4
8.2 理化要求 .....	4
8.3 净含量 .....	4
9 检验规则和标志、包装、运输、贮存 .....	5
参 考 文 献 .....	6

## 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 xx 提出。

本文件由包头市固阳县乳香型酒业标准化协会归口。

本文件起草单位：……。

本文件主要起草人为：……。

本文件为首次发布。

# 乳香型白酒

## 1 范围

本文件规定了乳香型白酒的术语和定义、原料要求、生产要求、酿造工艺、品质要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存、评价认定、管理要求。

本文件适用于乳香型白酒的生产、检验、销售、评价与管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本文件。

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/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 15109 白酒工业术语

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

GB/T 23546-2009 奶酒

NY/T 1887 绿色食品 乳清制品

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/GVEAIA 015.1-2020 中医农业标准化 第1部分：生产、加工和标识管理规范

T/GVEAIA 015.3 中医农业标准化 第3部分：良好行为评价规范

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〔2005〕第75号令）

## 3 术语和定义

GB/T 15109、T/GVEAIA 015.1 界定的以及下列术语和定义中的内容适用于本文件。

### 3.1

#### 乳香型白酒 *ruxiangxing baijiu*

以动物乳、乳清或乳清粉等为主要原料，经发酵、蒸馏、勾调等工艺酿制而成的，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，具有乳香型风格的蒸馏白酒。

### 3.2

#### 乳香酒曲 *ruxiangxing qu*

含有28种及以上嗜乳糖、产酒、产香的复合菌株等人工培育物。

## 4 原料要求

4.1 动物鲜乳原料生产及质量控制，应符合 T/GVEAIA 015.1-2020 第5.4章节和第6章的要求。

4.2 乳清粉应符合 NY/T 1887 的要求。

## 5 生产要求

### 5.1 厂房车间

厂房面积和物理空间应与生产能力相适应，便于设备安装、清洁消毒、物料存储及人员操作。应符合 GB 14881-2013 中第 4 章的规定

### 5.2 设施设备

生产设备主要是乳香型白酒的原料处理设备、发酵设备、蒸馏设备、灌装设备，以及储存容器等设施。应符合 GB 14881-2013 中第 5 章的规定。

### 5.3 卫生要求

建立健全卫生管理制度，加强生产人员的健康和卫生管理，做好虫害控制和废物处置工作。应符合 GB 14881-2013 中第 6 章的规定。

## 6 酿造工艺

### 6.1 原料处理

#### 6.1.1 选品

把鲜奶、乳清粉等原料进行入线检查，严禁不符合质量要求的原料进入生产线。质量要求如下：

- a) 鲜奶检测要求呈乳白色或微黄色具有乳固有的香味，无异味呈均匀一致液体，无凝块、无沉淀、无正常视力可见异物。
- b) 酸度 $\leq 16T$ ，乳比重 $\geq 1.028$ ，不含抗生素及防腐剂，无参假现象。
- c) 乳清粉要求状态均匀、无结块、无可见杂质、无抗生素、无防腐剂，可二次发酵，乳糖含量 $\geq 61\%$ 以上。

#### 6.1.2 杀菌

对进入生产线的鲜奶、乳清粉等原料进行杀菌消毒。要求如下：

- a) 把鲜奶进行巴氏杀菌（72-75℃、15-20s）。
- b) 提取乳清液或乳清粉还原后的乳清液，打入杀菌锅升温 90-95℃，10-15min 或超高温 135-140℃、3-4s 进行杀菌消毒。

#### 6.1.3 制备乳清

乳清制备流程与要求如下：

- a) 对进入生产线的鲜奶、乳清粉等原料进行分离处理，制备乳清盛放在发酵罐待用。
- b) 把经过巴氏杀菌后的鲜奶冷却到 38-42 摄氏度进行脱脂，脱脂乳进行蛋白提取（酶法或酸法），提取蛋白后的乳清液（乳清粉可直接还原成乳清液）进入杀菌罐灭菌后进入发酵罐。

## 6.2 发酵

发酵工艺要求如下：

- a) 根据工艺要求，取适量乳香曲放置到储存乳清的发酵罐中，控制温度为 20-28° C 左右，观测发酵情况，进行酸度、糖度检测。
- b) 7 天后进行密闭发酵、测定含糖量和酒精体积分数，发酵结束后得到乳清原酒液。

## 6.3 蒸馏

### 6.3.1 一次蒸馏

根据产品工艺要求，把奶类、乳清原酒液采取液体蒸馏，蒸馏温度 90° C~100° C，掐出酒头酒尾后，获得一次蒸馏原酒。

### 6.3.2 二次蒸馏

根据产品需求，把一次蒸馏酒尾和二次发酵液或一次蒸馏原酒进行二次蒸馏，取得高纯度的基酒。

## 6.4 陈酿

把勾调的基酒装在贮酒罐中陈酿，待酒体澄清、透亮，醇厚绵柔后即为成品酒。

## 6.5 勾调

根据产品标准要求，对基酒的酒精度、感官指标进行勾调。

## 6.6 灌装

成品酒经检验达标后准许灌装出品。应符合本文件 7 规定的酒品要求。

## 7 品质要求

### 7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	
香气	具有纯正，清雅的乳香和酒香	具有纯正，淡雅的乳香和酒香
口味口感	酒体绵柔、丰满、醇和、余味悠长	酒体绵柔、醇和、余味爽净
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
<sup>a</sup> 当酒的温度低 10° C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10° C 以上时应逐渐恢复正常。		

## 7.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		要求
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)		19~48
总酸(以乳酸计) / (g/L)	≥	0.5
总酯(以乙酸乙酯计) / (g/L)	≤	2.00
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)	≤	0.1
氨基酸态氮 / (g/L)	≥	0.01
<sup>a</sup> 酒精度 41%vol~48%vol 的酒, 固形物可小于或等于 0.50 g/L。 <sup>b</sup> 甲醇按 100%乙醇折算。		

## 7.3 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 8 分析方法

### 8.1 感官要求

按 GB/T 10345 的规定执行。

### 8.2 理化要求

#### 8.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行

#### 8.2.2 总酸、氨基酸态氮

按 GB/T 23546-2009 第 6.3 章节的规定执行。

#### 8.2.3 总酯

按 GB/T 23546-2009 第 6.5 章节的规定执行。

#### 8.2.4 甲醇

按 GB/T 5009.48 的规定执行。

### 8.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 9 检验规则和标志、包装、运输、贮存

- 9.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。
- 9.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%vol$ 。
- 9.3 预包装产品应标识产品的风味类型为“乳香型白酒”。
- 9.4 预包装产品符合 T/GVEAIA 015.3 评价要求的，应标识“乳香型白酒”标志，见图 1。



图 1 乳香型白酒标志

## 参 考 文 献

- [ 1 ] NY/T 432-2021 绿色食品 白酒
-