

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/GX

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

复合米香酒

Complex rice wine (Complex mixiangjiu)

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西酿酒协会 发 布

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。

本文件由广西酿酒协会提出。

本文件由广西酿酒协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：广西天龙泉酒业有限公司、河池市产品质量检验所、广西德胜红兰酒业有限责任公司、广西横县创志酒业有限公司、广西轻工业科学技术研究院有限公司、广西壮族自治区新材料技术工程院（广西壮族自治区新材料检验研究院）。

本文件主要起草人：

复合米香酒

1 范围

本文件规定了复合米香酒的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以米香型白酒为酒基，按一定比例加入黄酒和（或）糯米甜酒，经混合、调配、添加或不添加食用酒精、食糖、蜂蜜、食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或直接加入从食品中提取的特定成分制成的一种或多种原料，经过滤或不过滤、陈酿、灌装等工艺加工制成的饮料酒。

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 317 白砂糖
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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
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 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 10343 食用酒精质量要求
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB/T 13662 黄酒
GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 27588-2011 露酒
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 35883 冰糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

复合米香酒 Complex rice wine (Complex mixiangjiu)

以米香型白酒为酒基，按一定比例加入黄酒或糯米甜酒，经混合、调配、添加或不添加食用酒精、食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或直接加入从食品中提取的特定成分制成的一种或多种原料，经过滤或不过滤、陈酿、灌装等工艺加工制成的饮料酒。

3.2

复合米香酒（露酒） Complex mixiangjiu (luJiu)

以米香型白酒为主体，添加或不添加黄酒和（或）糯米甜酒、米酒、其他香型白酒中的一种或多种为基酒，不直接或间接添加食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或直接加入从食品中提取的特定成分制成的一种或多种原料制成的具有米香为主要风格的露酒。

3.3

复合米香酒（配制酒） Complex mixiangjiu (integrated alcoholic beverage)

以米香型白酒为酒基，按一定比例加入黄酒和（或）糯米甜酒、其他香型白酒，经混合、调配、添加或不添加食用酒精、食糖、蜂蜜、食品添加剂、按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质等一种或多种，过滤或不过滤、陈酿、灌装等工艺加工制成，具有米香为主要风格的配制酒。

3.4

米酒 Mijiu

又叫醪糟、酒酿、甜酒、甜米酒、江米酒，以糯米或大米为主要原料，添加酒曲，经半固态法糖化发酵、贮存、过滤等工艺加工制成的饮料酒。

4 产品分类

4.1 按产品的酒精度分为：

高度酒：酒精度41 %vol~68 %vol；

低度酒：酒精度25 %vol~40 %vol；

超低度酒：酒精度15 %vol~24 %vol。

4.2 按生产工艺分为复合米香酒（露酒）和复合米香酒（配制酒）。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米、糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

5.1.2 酒曲

应符合有关标准或其质量安全标准的规定。

5.1.3 黄酒

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定。

5.1.4 食用酒精

应符合GB 31640、GB/T 10343的规定。

5.1.5 其他香型白酒

应符合GB 2757或其质量安全标准的规定。

5.1.6 白砂糖

应符合GB 13104、GB/T 317的规定。

5.1.7 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

5.1.8 糯米甜酒

应符合GB 2758或其质量安全标准的规定。

5.1.9 药食两用及其他原辅料

应符合有关标准或其质量标准的规定。

5.1.10 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽和外观 ^a	无色或带有微黄色，清亮透明
香气	米香复合香气纯正
口味	酒体醇和，绵甜、爽净、回味悠长
风格	具有本品特有的风格
^a 当酒的温度低于20℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，20℃以上时应逐渐恢复正常。对添加了药食两用原辅料的产品自生产日期三个月后，允许有少量悬浮物、沉淀。	

5.3 理化指标

复合米香酒应符合表2的规定。

表2 复合米香酒理化指标

项目	高度酒	低度酒	超低度酒
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)	41~68	25~40	15~24
总酸 ^b (以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.25	0.20	0.10
总酯 ^b (以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.40	0.30	0.20
总糖 ^c (以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 300		
甲醇 ^d (g/L)	≤ 0.6		
氰化物 ^d (以HCN计)/(mg/L)	≤ 6.4		
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2		
其他污染物限量	应符合GB 2762 的规定		
真菌毒素限量	应符合GB2761的规定		

注：^a酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

^b总酸、总酯按40.0 %vol折算。

^c复合米香酒（配制酒）执行的指标，总糖标签标识值与实测值不得超过±10.0%。

^d甲醇、氰化物按100.0 %vol折算。

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 食品添加剂

食品添加剂使用应符合GB 2760规定。

7 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 5009.48规定的方法测定。

8.2 理化要求

8.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

8.2.2 总酸

按GB/T 15038规定的方法测定，并按40.0 %vol酒精度折算。

8.2.3 总酯

按GB/T 27588-2011附录A规定的方法测定，并按40.0 %vol酒精度折算。

8.2.4 总糖

按GB/T 15038规定的方法测定。

8.2.5 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定，并按100.0 %vol酒精度折算。

8.2.6 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定，并按100.0 %vol酒精度折算。

8.2.7 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.8 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.9 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.2.10 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

9.2 组批

以同一批原料、同一工艺条件生产、同一品种、同一包装规格、同一班次的产品为一批。

9.3 抽样

在同批产品中，抽样基数不得少于200个销售包装，每批随机抽取6件产品，每件抽取1瓶，共抽取6瓶，总量控制不少于3L。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

9.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。检验项目为感官要求、净含量、酒精度、总酸、总酯、总糖。

9.5 型式检验

9.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.5.2 型式检验项目

包括本文件中的5.2、5.3、5.4和6规定的项目。

9.6 判定规则

9.6.1 全部项目检验结果全部符合本文件要求时，判定该批产品为合格。

9.6.2 检验结果如有不符合本文件要求时，可从该批次产品中加倍抽样进行复检，如复检结果符合本文件要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存

10.1 标签

销售包装的标签应符合GB 7718、GB 2757、GB 2758的相关规定，复合米香酒（配制酒）须标明含糖量。

使用新食品原料或国家行政主管部门公布为既是药品又是食品的物品为原辅料生产的产品应按相关规定标明不适宜食用人群及食用量。

10.2 标志

产品外包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

10.3 包装

产品预包装材料应清洁，无毒、无害、无异味，防透水性好，封装严密，无漏酒现象，并符合国家相关食品卫生标准及规定的要求。

10.4 运输

10.4.1 产品运输工具应清洁卫生、干燥无异味，运输过程应避免强烈振荡，有防尘、防晒、防潮、防冰冻的措施，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

10.4.2 装卸产品时应轻拿轻放，不应丢甩、挤压，产品不应直接接触地面。

10.5 贮存

10.5.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，严禁火种，库内温度宜

保持在 10℃~25℃。不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

10.5.2 产品不应直接接触墙或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以不挤压和提取方便为宜。
