

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

# T/GX

## 广西酿酒协会团体标准

T/XXX XXXX—XXXX

### 超低度米香型白酒

Ultralow Mixiangxing baijiu

(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：

# 超低度米香型白酒

## 1 范围

本文件规定了超低度米香型白酒的术语和定义、要求、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。

本文件适用于本文件适用于超低度米香型白酒的生产、检验与销售。

## 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 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 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 食品中氧化物的测定

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 10481.3 米香型白酒

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

超低度米香型白酒

以大米或糯米为主要原料，采用小曲为糖化发酵剂，经半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，且酒精度15~24 %vol的白酒。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

#### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354、GB 2715的规定，可预碎。

#### 4.1.2 酒曲

应符合有关标准或其质量安全标准的规定。

#### 4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.2 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 <sup>a</sup>	无色，清亮透明，无杂质，无悬浮物
香气	自然发酵产生的米香复合香气纯正；蜜香、小曲香等多种香气协调
口味口感	酒体较醇和、爽净、有回味
风格	具有本品的明显风格
<sup>a</sup> 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。自生产日期三个月后，允许有少量悬浮物、沉淀。	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	要 求
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/( %vol)	15~24
总酸 <sup>b</sup> (以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.10
总酯 <sup>b</sup> (以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.20
酸酯总量 <sup>c</sup> (mmol/L)	≥ 3.5
固形物/(g/L)	≤ 0.70
甲醇/(g/L)	≤ 0.6
氰化物(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： <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。 <sup>b</sup> 产品自生产日期≤一年执行的指标，按40.0%vol酒精度折算。 <sup>c</sup> 产品自生产日期>一年执行的指标，按40.0%vol酒精度折算。 <sup>d</sup> 甲醇、氰化物按100.0 %vol折算。	

#### 4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官要求

按GB/T 5009.48规定的方法测定。

#### 6.2 理化要求

##### 6.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

### 6.2.2 总酸

按GB/T 12456规定的方法测定,并按40.0%vol酒精度折算。

### 6.2.3 总酯

按GB/T 10345规定的方法测定,并按40.0%vol酒精度折算。

### 6.2.4 酸酯总量

按GB/T 10345规定的方法测定,并按40.0%vol酒精度折算。

### 6.2.5 固形物

按GB/T 10345规定的方法测定。

### 6.2.6 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定,并按100.0%vol酒精度折算。

### 6.2.7 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定,并按100.0%vol酒精度折算。

### 6.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 6.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 6.2.10 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

### 6.2.11 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 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。

### 7.2 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。

### 7.3 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。

### 7.4 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、酸酯总量、固形物。

### 7.5 型式检验

#### 7.5.1

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。

### 7.5.2 型式检验项目

包括本文件中的5.2、5.3和6规定的项目。

## 7.6 判定规则

### 7.6.1

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。

### 7.6.2

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。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标签、标志

#### 8.1.1

销售包装的标签应符合GB 2757、GB 7718的规定。

#### 8.1.2

产品外包装储运图示应符合GB/T 191的规定。

### 8.2 包装

#### 8.2.1

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。

#### 8.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 8.3 运输

#### 8.3.1

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。

#### 8.3.2

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。

### 8.4 贮存

#### 8.4.1

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。

#### 8.4.2

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。

---