

团体标准《超低度米香型白酒》 (征求意见稿) 编制说明

一、项目来源

根据《关于《超低度米香型白酒》团体标准立项的通知》（桂酒协字〔2024〕01号）文件精神，由广西天龙泉酒业有限公司牵头，河池市产品质量检验所、广西德胜红兰酒业有限公司、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共同起草的团体标准《超低度米香型白酒》已获立项。

二、项目背景及目的意义

米香型白酒历史悠远，很多专家学者公推它为中国白酒的起源酒，而且米香型白酒是以大米为原料生产的小曲白酒，其特点是米香纯正、清雅，入口绵甜，落口爽净，回味怡畅，加之营养丰富、绿色健康、无邪杂味。广西是米香型白酒的核心产区，也是米香型白酒主要消费市场，虽然超低度白酒在国内市场上未见大量销售，但是20%vol左右的低度白酒在广西地区已经流行多年，超低度米香型白酒依然在许多老百姓心目中拥有不少的市场。

超低度米香型白酒有的采用传统的固态法生产工艺，也有的拥有机械化生产设备，各厂家产品质量参差不齐。而为了符合国家的产业政策、符合健康饮酒的消费理念以及符合年轻一代酒类消费的潮流，生产品质高的低度米香型白酒对于白酒类生产企业来说是赢得市场的一个关键因素。

GB/T 10781.3-2006 《米香型白酒》仅适用于 25%vol~68%vol 的米香型白酒，2023 年出台的 GB/T 10781.3-202X 《米香型白酒》（征求意见稿）也仅适用于 25%vol~68%vol 的米香型白酒，先后两个版本的米香型白酒指标均不适用于 25%vol 以下的超低度米香型白酒，因此，广西不少生产企业超低度米香型白酒都需要自行制定适合自己的标准，参数也有差异，这就给同行业相比较带来诸多不便。

为了适应市场需求，更好的规范和指导超低度米香型白酒标准化生产和流通，促进超低度米香型白酒的发展，需要对超低度米香型白酒产品进行规范，依据《标准化法》、《产品质量法》和《食品安全法》有关规定，拟申请制定《超低度米香型白酒》团体标准，对米香型白酒产业链的延伸，保障食品质量安全，保护人民群众身体健康，都具有可持续发展的重要意义。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制组

团体标准《超低度米香型白酒》项目任务下达后，由广西天龙泉酒业有限公司牵头，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组织成立了标准编制组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体编制工作由广西天龙泉酒业有限公司牵头，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组成的标准编制组负责。编制组下设三个小组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组负责国内有关超低度米香型白酒的文献资料的查询、收集和整理工作，查阅前人对超低度米香型白酒的研究情况和了解目前超低度米香型白酒的生产情况。

草案编写组负责起草标准草案、征求意见稿和标准编制说明、送审稿及编制说明的编写工作，包括后期召开征求意见会、网上征求意见，以及标准的不断修改和完善。

标准实施组负责标准发布后，组织相关超低度米香型白酒生产单位开展标准宣贯培训会，对标准进行详细解读，让相关人员了解标准，并根据标准对超低度米香型白酒的产品质量进行规范和指导，保证超低度米香型白酒的产品质量，并对标准实施情况进行总结分析，不断对团体标准提出修正意见。

（二）收集整理文献资料

标准编制组收集了国内有关超低度米香型白酒的相关文献资料。主要有：

GB/T 10781.3-2006 米香型白酒

GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 10345-2022 白酒分析方法

GB/T 15109-2021 白酒工业术语

GB/T 17204-2021 饮料酒术语和分类

GB/T 5009.48-2003 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

上述相关标准并不完全适用于超低度米香型白酒，无法充分体现超低度米香型白酒的特色特点，不能全面指导超低度米香型白酒的生产、销售及监管。本标准的内容与现行的法律、法规及强制性标准无冲突，标准的编写符合 GB/T 1.1—2020 的要求。

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制组在对收集的资料进行整理研究之后，标准编制组召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过讨论、研究，标准的主体内容确定为术语和定义、保护范围、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

（四）调研、形成草案、征求意见稿

在前期工作的基础之上，通过理清逻辑脉络，整合已有的参考资料中有关超低度米香型白酒的内容指标，并结合超低度米香型白酒实际生产的基础上，按照简化、统一等原则编制完成了团体标准《超低度米香型白酒》（草案）。

2023 年 9 月-2023 年 11 月，标准编制组深入超低度米香型白酒主产区涉及超低度米香型白酒的生产加工企业，针

对超低度米香型白酒产品质量情况进行分组实地调研学习。通过实地调研，并送检多家生产单位的超低度米香型白酒产品，收集整理分析了检验报告，掌握了关于超低度米香型白酒的具体产品指标要求，通过收集反馈大量意见，标准编制组还多次召开了研讨会议，对标准草案进行了反复修改和研究讨论。最终形成了团体标准《超低度米香型白酒》（征求意见稿）及其编制说明。

四、标准制定原则

（一）实用性原则

本文件是在充分收集相关资料和文献，分析超低度米香型白酒当前现状，调研超低度米香型白酒市场情况，在现有国家、行业标准相关产品要求的基础上，结合超低度米香型白酒实际而总结起草的，符合当前超低度米香型白酒产品发展方向与市场需求，有利于行业的长远发展，有利于提高超低度米香型白酒质量和商品经济价值，提高白酒经济效益，对推动超低度米香型白酒产业健康发展，具有较强的实用性和可操作性。

（二）协调性原则

本文件编写过程中注意了与超低度米香型白酒相关法律法规的协调问题，在内容上与现行法律法规、标准协调一致。

（三）规范性原则

本文件严格按照 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》编写本标准的内容，

保证标准的编写质量。

（四）前瞻性原则

本文件在兼顾当前区内超低度米香型白酒现实情况的同时，还考虑到了超低度米香型白酒产业发展的趋势和需要，在标准中体现了特色性、前瞻性和先进性条款，作为对超低度米香型白酒产品发展的指导。

五、主要关键指标及确定依据

本标准主要章节内容为：术语和定义、产品分类、原辅材料要求、技术要求、生产加工过程要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等内容。标准主要关键指标及依据来源说明如下：

（一）术语和定义

为了进一步完善我区食品安全标准体系，促进我区超低度米香型白酒行业健康快速发展，在遵循超低度米香型白酒产业发展规律的情况下，体现当前实际生产的需要进行制定相关参数。本标准在指标的构建上除感官指标、酒精度、总酸、总酯、酸酯总量、固形物等根据超低度米香型白酒的生产实际情况，结合 GB/T 10781.3 现行有效版本及新标准的征求意见稿制定，氰化物指标严于 GB 2757 的要求，其他指标等效采用 GB 2757、GB 2760 的规定。

1、感官要求

超低度米香型白酒是保持米香型白酒风味的基础上，使酒体风味层次更丰富、更佳饱满，在酿酒生产、勾兑贮存

等生产过程和成品质量判定中，感官鉴评是确定质量指标的必要手段，超低度米香型白酒感官鉴评是其他方法不可替代的。考虑到 GB/T 10781.3-2006 对色泽的要求为无色、清亮透明以及多数企业都是无色，乳浊是可以通过工艺来解决，勾兑是酿酒所必须的，可能用到颜色偏深的陈酒，所以把色泽定为无色或微黄色，其他感官指标参照 GB/T 10781.3-2006 来设定。

2、酒精度

酒精度又叫酒度，是酒中乙醇在 20℃时的体积百分含量，它是酒类的一个重要理化指标。GB/T 10781.3-2006 将酒精度范围定为 25%vol~68%vol，其中高度酒酒精度 41 %vol~68 %vol、低度酒酒精度 25 %vol~40 %vol，参照 GB/T 10781.3-2006 考虑到：酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%vol$ ，25 %vol 低度酒与 24 %vol 超低度米香型白酒不存在交叉的问题，故超低度米香型白酒确定在 24 %vol 及以下，同时，在抽取的超低度米香型白酒样品检验中，最低低至 15.2%vol，如果酒精度再低酒的口感会变差，因此酒精度最低确定为 15 %vol，酒精度范围最终定为 15 %vol~24 %vol。

3、总酸

总酸是指超低度米香型白酒中含有的有机酸，是酒基发酵过程的产物，是许多微生物共同作用的结果，其中绝大部分是挥发酸，是赋予酒体香气的重要成分，同时也是生成对

应酯类的前驱物质。

超低度米香型白酒中的各种有机酸起到调味作用，酸味适宜，会让人产生愉悦感，有机酸本身具有香气，是呈味物质，在酒中还起到调味作用，因此只要含量及比例适当，饮后会感到清爽利口，醇滑绵甜，反之若酸量少，就会使酒寡淡、后味短，而酸量过大则会使人感到酸味重、刺鼻。因此，总酸是超低度米香型白酒产品的重要质量特征指标。总酸的指标检测在超低度米香型白酒中是一件很重要工作，对研究超低度米香型白酒的风味形成、开发产品、指导生产均有重要意义。

参照 GB/T 10781.3 《白酒质量要求 第 3 部分：米香型白酒》（征求意见稿草案）总酸指标按 40.0%vol 酒精度折算，结合超低度米香型白酒产品的检测情况，按 40.0%vol 酒精度折算，总酸最高值 1.453 g/L，最低值 0.161g/L，平均值 0.62 g/L，将总酸指标定为： $\geq 0.10\text{g/L}$ 。

4、总酯

超低度米香型白酒的香味物质中种类最多、对香气影响最大的是酯类。总酯是酒类产品中所有酯类芳香物的总和，其含量的多少与酒的品质及香型有关，不管那个香型的白酒，总酯都是形成白酒香气特别重要作用的一种成分，其与总酸都是白酒中重要的质量特征指标。

参照 GB/T 10781.3 《白酒质量要求 第 3 部分：米香型

白酒》（征求意见稿草案）总酯指标按 40.0%vol 酒精度折算，结合超低度米香型白酒产品的检测情况，按 40.0%vol 酒精度折算，总酯最高值 1.607 g/L，最低值 0.176 g/L，平均值 0.63g/L，将总酯指标定为： ≥ 0.20 g/L。

7、酸酯总量

酸酯总量指的是白酒中酯类和有机酸的总和。白酒中的酸主要有两类：一类是甲酸、乙酸、丙酸、丁酸等挥发性酸。其中，以乙酸为主，对主体香气既起烘托作用，又起缓冲作用。另一类是以乳酸为主的非挥发性酸。其次，有苹果酸、酒石酸、柠檬酸、琥珀酸、葡萄糖酸等，它们比较柔和，能调和酒味。适量的有机酸可使酒体丰满、醇厚，回味悠长。酸量过少，酒味寡淡，后味短；酸量过大，酸味露头，酒味粗糙，甚至入口有尖酸味。酯是白酒中含量最多的香味成分之一，种类较多，大多以乙酯形式存在，具有水果芳香和口味，使人产生喜悦感。不同香型的白酒也会有不同比重的酯类存在。酸酯的平衡塑造着白酒的整体风格和口味，不能单纯以酸酯总量来评判。

参照 GB/T 10781.3《白酒质量要求 第 3 部分：米香型白酒》（征求意见稿草案）酸酯总量指标按 40.0%vol 酒精度折算，结合超低度米香型白酒产品的检测情况，按 40.0%vol 酒精度折算，酸酯总量最高值 30.96 mmol/L，最低值 4.88 mmol/L，平均值 17.49 mmol/L，将酸酯总量指标

定为： ≥ 3.5 mmol/L。

8、固形物

白酒固形物是指在测定的温度（100℃～105℃）下，经蒸发排除乙醇、水分和其他挥发性组分后的残留物。在生产降度酒及低度酒的过程中使用的淀粉或抗絮凝剂等物质，未能过滤除净，这是低度酒固形物含量较高的一个原因，按国标规定，由粮谷发酵酿造的白酒，不得加入非自身发酵产生的物质，但一些酒厂仍在使用添加剂，其中有些是不挥发物，如食糖、甘油、蛋白糖和各种香精中所含的高沸点成分等，容易造成固形物超标。

结合超低度米香型白酒产品的检测情况，固形物最高值 0.51 g/L，最低值 0.061 g/L，平均值 0.17 g/L，结合 GB/T 10781.3 现行有效版本及新标准的征求意见稿的要求，将固形物指标定为： ≤ 0.70 g/L。

9、其他指标

等同采用 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准研制过程中无重大分歧意见。

七、自我承诺

本标准内容与各项指标不低于强制性标准要求。

团体标准《超低度米香型白酒》

标准编制组

2024 年 3 月 6 日

附件

超低度米香型白酒检测结果汇总表

序号	产品名称	酒精度/ (%vol)	总酸(以乙酸 计)/(g/L)	总酸以 40%vol	总酯(以乙酸 乙酯计)/(g/L)	总酯以 40%vol	固形物/ (g/L)	甲醇/(g/L) ≤0.6	氰化物/ (mg/L)	铅/(mg/kg)	酸酯总量/ (mmol/L)	酸酯总量/ (mmol/L) 以 40%vol 计
1	京岛米酒	21.7	0.20	0.369	0.45	0.829	0.14	未检出	未检出	<0.01	8.44	15.56
2	横州米酒	21	0.17	0.324	0.39	0.743	0.11	未检出	0.25	<0.01	7.26	13.83
3	横州米酒	15.2	0.18	0.474	0.17	0.447	0.061	未检出	未检出	<0.01	4.93	12.97
4	醇香米酒	19.6	0.2	0.408	0.28	0.571	0.062	未检出	未检出	<0.01	6.51	13.29
5	25 度米酒	25	0.15	0.24	0.11	0.176	/	未检出	未检出	<0.01	3.75	6.00
6	超低度米酒	18.6	0.313	0.673	0.210	0.452	0.16	未检出	未检出	<0.01	7.61	16.37
7	超低度米酒	19.4	0.373	0.769	0.191	0.394	0.16	未检出	未检出	<0.01	8.38	17.28
8	超低度米酒	19.2	0.406	0.846	0.172	0.358	0.18	未检出	未检出	<0.01	8.72	18.17
9	超低度米酒	19.7	0.326	0.662	0.229	0.465	0.18	未检出	未检出	<0.01	8.03	16.30
10	超低度米酒	20	0.373	0.746	0.181	0.362	0.17	未检出	未检出	<0.01	8.28	16.56
11	超低度米酒	20.7	0.386	0.746	0.258	0.499	0.17	未检出	未检出	<0.01	9.36	18.09
12	超低度米酒	20.8	0.313	0.602	0.362	0.696	0.20	未检出	未检出	<0.01	9.32	17.92
13	超低度米酒	21.6	0.087	0.161	0.105	0.194	0.20	未检出	未检出	<0.01	2.64	4.88
14	超低度米酒	22	0.470	0.855	0.810	1.473	0.14	未检出	未检出	<0.01	17.03	30.96
15	超低度米酒	22.8	0.193	0.339	0.172	0.302	0.14	未检出	未检出	<0.01	5.17	10.27
16	超低度米酒	23.2	0.486	0.838	0.191	0.329	0.17	未检出	未检出	<0.01	10.27	17.71
17	超低度米酒	24	0.266	0.443	0.238	0.397	0.17	未检出	未检出	<0.01	7.13	11.88
18	超低度米酒	24	0.872	1.453	0.305	0.508	0.17	未检出	未检出	<0.01	18.00	30.00
19	低度米酒	22.7	0.410	0.722	0.340	0.599	0.16	0.0198	未检出	<0.01	10.69	18.84

20	低度米酒	21.9	0.33	0.603	0.51	0.932	0.17	0.0396	未检出	<0.01	12.30	22.47
21	低度米酒	22.7	0.36	0.634	0.79	1.39	<u>0.51</u>	0.0458	未检出	<0.01	14.98	26.40
22	低度米酒	22.7	0.33	0.581	0.44	0.775	0.15	未检出	未检出	<0.01	10.5	18.50
23	丹泉洞藏特 酿米香酒	22.9	0.40	0.699	<u>0.92</u>	<u>1.607</u>	0.17	未检出	未检出	<0.01	<u>17.12</u>	29.90

注：甲醇检出限：0.0075g/L；氰化物检出限：0.004mg/L。