

T/PLSPXH

平凉市食品生产经营企业协会团体标准

T/PLSPXH 002—202X

九粮香型白酒（优级）

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

平凉市食品生产经营企业协会 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。

本文件由甘肃滨河食品工业（集团）有限责任公司提出。

本文件由平凉市食品生产经营企业协会归口。

本文件起草单位：甘肃滨河食品工业（集团）有限责任公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX。

九粮香型白酒（优级）

1 范围

本文件规定了九粮香型白酒（优级）的术语和定义、产品分类、技术要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于九粮香型白酒（优级）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 1351 小麦
 GB 1353 玉米
 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 蒸馏酒及配制酒
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 GB/T 5009.48 蒸馏酒及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 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/T 8231 高粱
 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 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 10460 豌豆
 GB/T 10462 绿豆
 GB/T 10781.1 浓香型白酒
 GB/T 11766 小米
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 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、GB/T 10781.1、QB/T 4259界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

九粮香型白酒（优级） jiuliangxiangxing baijiu superior grade

以高粱、小麦、沙米、大米、糯米、小米、玉米、绿豆、豌豆九种粮食、纯净水为原料，经制曲、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、过滤、灌装而制成的九粮香型白酒（优级）。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：
高度酒：41%vol≤酒精度≤68%vol；
低度酒：32%vol≤酒精度≤40%vol。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 5.1.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 5.1.3 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 5.1.4 豌豆：应符合 GB 10460 的规定。
- 5.1.5 绿豆：应符合 GB 10462 的规定。
- 5.1.6 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 5.1.7 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 5.1.8 沙米：应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表1、表2的规定。

表1 高度酒感官要求

项目	感官要求
色泽和外观	无色或微黄透明，常温时无悬浮物、无沉淀 ^a
香气	窖香幽雅、陈香飘逸、诸香协调、具有浓、清、酱均不露头的复合香气
口味	酒体醇厚协调，绵甜爽净，余味悠长
风格	具有本品独特的风格
^a 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。	

表2 低度酒感官要求

项目	感官要求
色泽	无色或微黄透明，常温时无悬浮物、无沉淀 ^a
香气	窖香较幽雅、陈香飘逸、诸香较协调、具有浓、清、酱均不露头的复合香气
口味	醇厚较丰满，回味悠长
风格	具有本品独特的风格
^a 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。	

5.3 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求应符合表3规定。

表3 酒理化指标

项目		指标	
酒精度/(%vol)		41~68	32~40
固形物/(g/L)	≤	0.70	0.70
总酸（以乙酸计）/(g/L)	≥	0.50	0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥	1.00	0.60
己酸乙酯/(g/L)		0.60~2.60	0.50~2.25
乳酸乙酯/己酸乙酯/(g/L)		0.40~1.80	0.30~1.50

5.4 卫生指标

卫生指标应符合表4的规定。

表4 卫生指标

项目		限量
甲醇 /(g/L)	≤	0.4
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	0.5
氰化物（以 HCN 计）/(mg/L)	≤	5.0
塑化剂/(mg/L)	DBP	不得检出
	DEHP	不得检出
	DINP	不得检出
甜味剂/(mg/L)	甜蜜素	不得检出
	安赛蜜	不得检出
	糖精钠	不得检出
	三氯蔗糖	不得检出
	阿斯巴甜	不得检出
	纽甜	不得检出

注：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

5.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.6 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.7 卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8951的规定。

6 分析方法

- 6.1 感官要求按 GB/T 10345 执行。
- 6.2 酒精度的测定按 GB 5009.225 执行。
- 6.3 总酸、总酯、己酸、固形物、己酸乙酯的测定按 GB/T 10345 执行。
- 6.4 甲醇的测定按 GB 5009.266 执行。
- 6.5 铅的测定按 GB 5009.12 执行。
- 6.6 氰化物按照 GB/T 5009.48 执行。
- 6.7 塑化剂按照 GB 5009.271 执行。
- 6.8 甜味剂分别按照 GB 5009.28、GB 5009.247、GB 5009.263、GB 5009.298 执行。
- 6.9 净含量按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为6瓶，3瓶用于检验，3瓶留样。

7.3 出厂检验

- 7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。
- 7.3.2 出厂检验项目为感官、甲醇、酒精度、总酸、总酯、固形物、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 国家市场监督管理总局提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中5.2~5.5全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 标志、包装、运输、贮存按GB/T 10346执行。

8.1.2 标签标志按GB 2757和GB 7718执行。

8.1.3 标签标示值与实测酒精度偏差不得超过 $\pm 1.0\text{vol}$ 。

8.2 包装

包装材料和容器应符合GB4806.5要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒。
