

团 体 标 准

T/JTAIT XX—2024

白酒质量要求：吉林烧酒

Quality requirements for baijiu: Jilin baijiu

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

吉林省检验检测技术协会 吉林省酿酒协会 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。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。

本文件由吉林省检验检测技术和吉林省酿酒协会提出。

本文件受知识产权（著作权）保护，任何人未经同意，不得擅自使用、印刷、生产、销售。

本文件由吉林省酿酒协会解释。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件为首次发布。

引 言

白酒产业是我国传统优势产业和国民经济支柱产业，长期以来在保就业、稳市场、促经济、惠民生、助发展等方面发挥着至关重要的作用。吉林省位于我国东北地区中部，是国家重要粮食主产区和商品粮基地，盛产高粱、玉米等白酒原料，为吉林省白酒产业发展提供了优越原料资源。吉林省是中国烧（白）酒的发源地，悠久的白酒发展历史，丰富的白酒产业资源，雄厚的白酒产业基础，形成了良好的发展潜力。吉林烧酒是吉林省的传统白酒，以其独特的酿造工艺和优良的品质而闻名。吉林烧酒通常采用优质的高粱、小麦、玉米等粮谷为原料，经过发酵、蒸馏等多道工序精制而成，其口感醇厚，香气浓郁，入口绵甜，回味悠长，是吉林省白酒文化的代表产品。制定一部高质量吉林烧酒团体标准，有助于打造“中国吉酒”品牌、塑造“吉林烧酒”名片，助力吉酒文化良序发展，促进发展新质生产力，实现产业高质量发展。

吉林烧酒

1 范围

本文件规定了吉林烧酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签标识、包装、运输及贮存。

本文件适用于 3.1-3.3 条款定义的吉林烧酒的生产、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，仅对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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
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 11766 小米
GB/T 1354 大米
GB/T 15109 白酒工业术语
GB/T 191 包装储运图示标志
GB/T 8231 高粱

3 术语和定义

GB/T 15109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

吉林烧酒 (jilin baijiu)

以优质高粱（或糯高粱）、玉米、小麦、大米、糯米、小米、大麦、豌豆等含淀粉质谷物和豆类等粮谷中的一种或多种为原料，采用固态法白酒或固液法白酒工艺技术，经发酵、蒸馏（或串蒸）、陈酿、勾调等加工而成（不确立香型），不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色、呈香、呈味物质，具有吉林地域独特风格的白酒。

3.1.1

吉林烧酒（固态法）（traditional jilin baijiu）

以3.1中所列粮谷类为原料，以大曲、小曲、麸曲（含生香酵母）中一种或多种为糖化发酵剂，采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得基酒，经陈酿、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，具有吉林地域独特风格的白酒。

3.1.2

吉林烧酒（固液法）（traditional and liquid jilin baijiu）

以固态法白酒、液态法白酒、谷物酿造食用酒精中一种或多种为基酒，利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸（串香），或直接按一定比例与固态法白酒勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色、呈香、呈味物质，具有吉林地域独特风格的白酒。

3.2

串蒸（串香）（distilling aroma of distilland）

在甑锅中加入液态发酵法白酒或以谷物酿造的食用酒精，通过加热使乙醇蒸气穿过固态发酵酒醅或特制的香醅，使馏出的酒中增加了微量成份的种类和数量，从而增加酒的香气和味感的工艺操作。

4 产品分类

4.1 产品按酒精度分

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol

低度酒：25%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 和 GB 2715 的有关规定；

5.1.2 玉米

应符合 GB 1353 和 GB 2715 的有关规定；

5.1.3 小麦

应符合 GB 1351 和 GB 2715 的有关规定；

5.1.4 大米

应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的有关规定；

5.1.5 小米

应符合GB/T 11766和GB 2715的有关规定；

5.1.6 饮用水

应符合 GB 5749 的有关规定。

5.2 感官要求

吉林烧酒（固态法）和吉林烧酒（固液法）感官要求应符合表1和表2要求。

表 1 吉林烧酒（固态法）感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香 气	具有以粮香、糟香、曲香、陈香为主，舒适的发酵复合香气	具有粮香、曲香、糟香、醇香，较协调自然的发酵复合香气	
口味口感	醇甜柔和、爽口尾净、谐调、回味悠长	较醇甜绵柔、爽口尾净、谐调、回味长	
风 格	具有吉林地域突出的本品风格	具有吉林地域明显的本品风格	
注： ^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 吉林烧酒（固液法）感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香 气	具有纯正、舒适、协调自然及本品特有的香气	具有较纯正、舒适、协调自然及本品特有的香气	
口味口感	醇和、爽净、柔顺、有回味	柔和，较爽净	
风 格	具有吉林地域突出的本品风格	具有吉林地域明显的本品风格	
注： ^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 理化指标

吉林烧酒（固态法）和吉林烧酒（固液法）理化指标应符合表3和表4要求。

表 3 吉林烧酒（固态法）理化指标

项目	指标				检验方法
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）	25～40		40～68		GB 5009.225

总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.25	0.20	0.40	0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.45	0.40	0.55	0.45	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤	0.70				
注：*酒精度的实测值与标签标识允许误差为±1.0%vol。						

表 4 吉林烧酒（固液法）理化指标

项目	指标				检验方法
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 [*] （20℃）/（%vol）	25~40		40~68		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.20	0.15	0.35	0.20	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	0.40	0.35	0.50	0.40	GB/T 10345
固形物/（g/L） ≤	0.70				
注： [*] 酒精度的实测值与标签标识允许误差为±1.0%vol。					

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

5.5 生产过程卫生要求

应符合GB 8951及GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以勾调配方、质量、品种、规格、包装均相同的产品为一批。

6.2 抽样

按GB/T 10346的规定执行。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

检验项目：感官要求、净含量、酒精度、总酸、总酯。

6.3.2 型式检验

本文件5.2~5.5项目为型式检验项目，型式检验应每年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局或行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

按GB/T 10346的规定执行。

7 标签标识、包装、运输、贮存

7.1 标签标识

应符合GB 191、GB 7718、GB 2757和GB/T 10346等相关现行有效的规定。预包装食品应标识“吉林烧酒（固态法）”、“吉林烧酒（固液法）”。

7.2 包装、运输和贮存

应符合GB/T 10346的规定。
