

ICS 67.160.20

CCS X 51

T/TSSP

团 体 标 准

T/TSSP 054—2024

金典酒庄年份大曲酱香型白酒

Jindian chateau aged daqu jiangxiangxing  
baijiu

2024-10-01 发布

2024-10-11 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布



## 前 言

本文件依据 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》给出的规则起草。

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。

本文件由贵州百年金典酒庄有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州百年金典酒庄有限公司、贵州茅台镇北街酒厂（集团）有限公司、贵州印象台河酒业有限公司、贵州省仁怀市台福酱酒业有限公司、贵州省仁怀市超群酒业销售有限公司、贵州省仁怀市逐峰酒业销售有限公司、贵州叁肆伍酒业有限公司、贵州云廷酒业有限公司、北京全幸酒业有限公司、北京量子之歌科技有限公司、北京云廷酒业有限公司、九云霄酒业（北京）有限公司。

本文件主要起草人：李红、曾利、王忠宝、喻阳明、喻阳刚、付宇豪、陈孟强、陈燕、王迁、刘帮涛、杨必刚、李鹏、王春、徐亚男、郝慧宜、武敏、刘新平。



# 金典酒庄年份大曲酱香型白酒

## 1 范围

本文件规定了金典酒庄年份大曲酱香型白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于金典酒庄年份大曲酱香型白酒的生产、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文件；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1351 小麦
- GB 2715 食品安全国家标准粮
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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 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 10781.4 白酒质量要求 第四部分：酱香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB/T 15109 白酒工业术语
- DB52/T 867 酱香型白酒酿酒用高粱
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- T/CBJ 2101 白酒年份酒

## 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

**金典酒庄年份大曲酱香型白酒** Jindian chateau aged daqu jiangxiangxing baijiu

以高粱、小麦和水为原料，采用高温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、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，具有本品固有风格特征的年份酱香型白酒。

注：所定义年份酒标注年份为陈酿时间最短的基酒年份，即 100%采用标注年份及以上年份基酒、调味酒。

4 产品分类

按产品年份分为：6 年、8 年和 10 年。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 高粱

应符合 DB52/T 867、GB 2715 的规定。

5.1.2 小麦

应符合 GB/T 1351、GB 2715 的规定。

5.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.4 其他原辅料

应符合国家相关标准或食品安全法规的规定。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目                                                     | 6 年                                  | 8 年                         | 10 年                     |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| 色泽和外观                                                  | 无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 <sup>a</sup> |                             |                          |
| 香气                                                     | 酱香、复合香突出，有陈香，空杯留香持久                  | 酱香突出，陈香明显，优雅舒适，复合香协调，空杯留香持久 | 酱香突出，陈香舒适，复合香优雅细腻，空杯留香持久 |
| 口味和口感                                                  | 酒体醇厚协调，有陈味，回味悠长                      | 酒体醇厚丰满，陈味明显，绵甜柔和，回味悠长       | 酒体醇厚细腻，老熟味明显，丰满圆润，回味悠长   |
| 风格                                                     | 具有本品的典型风格                            | 具有本品的典型风格                   | 具有本品的典型风格                |
| <sup>a</sup> 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光；10℃以上应逐渐恢复正常。 |                                      |                             |                          |

5.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

| 项目                                                                                                         |                         | 6 年   | 8 年   | 10 年  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------|-------|-------|
| 酒精度 <sup>a</sup> （20℃）/（%vol）                                                                              |                         | 53.0  |       |       |
| 固形物/（g/L）                                                                                                  |                         | ≤0.70 |       |       |
| 总酸/（g/L）                                                                                                   | 产品自生产日期小于或等于一年执行的<br>指标 | ≥1.60 | ≥1.80 | ≥2.00 |
| 总酯/（g/L）                                                                                                   |                         | ≥3.20 | ≥3.00 | ≥2.80 |
| 己酸乙酯/（g/L）                                                                                                 |                         | ≤0.20 |       |       |
| 酸酯总量/（mmol/L）                                                                                              | 产品自生产日期大于一年执行的指标        | ≥60.0 |       |       |
| 乙酸乙酯/（g/L）                                                                                                 |                         | ≥1.80 | ≥1.60 | ≥1.40 |
| 乳酸乙酯/（g/L）                                                                                                 |                         | ≥1.50 | ≥1.20 | ≥1.00 |
| 年份 <sup>b</sup> /（年）                                                                                       |                         | ≥6    | ≥8    | ≥10   |
| <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。<br><sup>b</sup> 所定义年份酒标注年份为陈酿时间最短的基酒年份，即 100%采用标注年份及以上年份基酒、<br>调味酒。 |                         |       |       |       |

5.4 真实性要求

采用 GB/T 10345 检测方法检测 5.3 中理化指标，验证其真实性。

5.5 评判体系

企业应对年份酒真实性建立完善的评判体系。

5.6 净含量

净含量允许差要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.7 食品安全要求

应符合 GB 2757 等的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

## 6.2 理化要求

### 6.2.1 酒精度

酒精度测定按照 GB 5009.225 描述的方法进行。

### 6.2.2 固形物、总酯、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

### 6.2.3 总酸

按 GB 12456 描述的方法进行，以乙酸计，单位为克每升（g/L）。

### 6.2.4 酸酯总量

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

### 6.2.5 基酒年份

通过查验生产记录文件的方法进行。

## 6.3 真实性检验

气相色谱分析按照 GB/T 10345 执行。

## 6.4 一致性检验

综合感官检验、理化检验和图谱，判定各批次年份酒的一致性。

## 6.5 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 6.6 生产过程控制

通过检查生产记录文件的方式进行。

## 7 检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门检查生产记录文件，当生产记录文件符合生产过程控制条件时，按本文件的规定逐批检验。

7.2 检验规则和标志、包装、运输、贮存应按 GB/T 10346 的规定执行。

包装上应明确标有标称年份以及其主体基酒年份和占比。

7.3 标签应按 GB 7718 和 GB 2757 执行。

## 参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局[2023]第70号令）
-