

团 体 标 准

T/CBJ xxxx-xx

## 馥香型白酒

(征求意见稿)

## 前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以强制性国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 1.1《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。参照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 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》。

本标准由安徽省金裕皖酒业有限公司提出。

本标准起草单位：安徽省金裕皖酒业有限公司、安徽陋室铭酒业有限公司、安徽国科检测科技有限公司、安徽省金得运酒业有限公司、安徽国泰众信检测技术有限公司。

本标准主要起草人：段兆法、何涛、邵栋梁、段志伟、李永庆、张伟、李鹏飞、陈洪周。

本标准于2024年×月×日首次发布。

# 馥香型白酒

## 1 范围

本标准规定了馥香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于馥香型白酒的生产、销售、检验。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 8231	高粱
GB 1351	小麦
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
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 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 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/T 10345	白酒分析方法
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
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（国家市场监督管理总局（2023）第70号令）

## 3 术语和定义

GB/T 15109中确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 馥香型白酒

以水、高粱、大米、糯米、玉米、小麦为主要原料，采用高温曲、中温曲和麸曲为糖化发酵剂，泥底砖窖为发酵容器，经高温润料、高温堆积、高温发酵、固态蒸馏、陶坛储存、精心勾调而成的，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有浓芝酱清多香型融合的白酒。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol

低度酒：25%vol≤酒精度<40%vol。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

不得添加非食用物质；使用的食品原料应符合 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》和 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。

### 5.2 原辅料要求

#### 5.2.1 水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 5.2.2 高粱

应符合 GB 2715、GB/T 8231 的规定。

#### 5.2.3 小麦

应符合 GB 2715、GB 1351 的规定。

#### 5.2.4 大米、糯米

应符合 GB 2715、GB/T1354 的规定。

#### 5.2.5 玉米

应符合 GB 2715、GB 1353 的规定。

#### 5.2.7 其他原辅料

应符合国家食品安全标准及国家有关规定。

### 5.3 酿造环境

馥香型白酒生态酿造的地域位于黄淮海平原南部、淮北平原西部界首市，在我国南北气候分界线秦岭、淮河一线的交界处，颍河和泉河流经之地。全年属暖温带半湿润季风气候区，气候温和，四季分明，雨量适中，日照时间长，温湿度适宜。土壤酸碱适度，肥沃无砂化，属粘土型土壤，适合梭状芽孢杆菌、霉菌类等酿造微生物的生长繁殖和寄生，适宜酿酒。

### 5.4 生产工艺

馥香型白酒选用水，高粱、大米、糯米、玉米、小麦为主要酿酒原料，以中、高温曲、麸曲为糖化发酵剂，经高温堆积，固态发酵，量质摘酒，陶坛老熟工艺，分级陈酿，精心勾兑而成。

### 5.5 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 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		GB/T 10345
香 气	馥香优雅，窖香、酱香、芝香、清香多香协调，空杯留香持久	馥香舒适，空杯有留香	
口 味	醇厚协调、丰满细腻、余味悠长	酒体丰满、味较协调，余味长	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注：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℃以上逐渐恢复正常。			

### 5.6 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应分别符合表 3、表 4 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项 目	要 求		检验方法
	优级	一级	
酒精度/ (%vol)	40%vol<酒精度≤68%vol		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≥	0.50	0.40	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥	1.20	1.00	GB/T 10345
固形物/(g/L) ≤	0.60		
甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.4		GB 5009.12
氰化物（以HCN计）/(mg/L) ≤	7.0		GB 5009.36
注：酒精度允许误差为±1.0%vol（20℃），甲醇和氰化物指标均按 100%酒精度折算，其它污染物限量应符合 GB 2762 的要求。			

表 4 低度酒理化要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
酒精度/ (%vol)	25%vol≤酒精度<40%vol		GB 5009.225
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40	0.30	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.00	0.80	GB/T 10345
固形物/(g/L) ≤	0.80		
甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.4		GB 5009.12
氰化物(以HCN计)/(mg/L) ≤	7.0		GB 5009.36
注：酒精度允许误差为±1.0%vol(20℃)，甲醇和氰化物指标均按100%酒精度折算，其它污染物限量应符合GB 2762的要求。			

## 5.7 净含量

应符合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)的规定，并按照JJF1070的规定检验。

## 6 食品添加剂

本产品不添加食品添加剂。

## 7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

## 8 检验规则

### 8.1 批次的确定和抽样

8.1.1 同一班次、同一品种、同一规格的产品为一个批次。在企业的成品库内或流通领域随机抽取经检验合格的产品。

8.1.2 在企业的成品库或流通领域抽样时应从不同部位随机选取4个或4个以上的大包装，分别取出相应的样品。抽样基数不少于50瓶，抽样量不少于4个销售包装(总量不少于2000mL)；所抽取样品中3/4用于检验，1/4为备用样品。

8.1.3 抽样人员将样品与封样单用胶粘带予以覆盖，以防止在正常运输搬运中损坏封样状态和拆封。

### 8.2 检验分类

产品检验分出厂检验和型式检验。

### 8.2.1 出厂检验

每批产品出厂前，都要进行出厂检验。出厂检验项目：感官、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量。

### 8.2.2 型式检验

型式检验项目为本标准要求的全部项目，检验周期为一年。有以下情况时，应进行型式检验：

- a) 新产品或老产品转厂生产的检验；
- b) 正常生产后原材料、生产工艺有重大改变，可能影响产品质量时；
- c) 前后两次抽样检验结果差异较大；
- d) 有关行政主管部门提出型式检验要求。

### 8.3 判定规则

按GB/T 10346的规定执行

## 9 标签标志

按GB 7718、GB 2757的规定执行。

## 10 包装、运输、贮存和产品召回

按GB/T 10346、GB 14881的规定执行。

---