

ICS  
CCS

# T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

## 麦香型白酒

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 麦香型白酒

## 1 范围

本文件规定了麦香型白酒的术语和定义、技术要求（感官指标、理化指标）、分析方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以小麦为主要原料，其中小麦占粮谷总重量比例不低于50%，采用大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等一种或几种糖化发酵剂生产的麦香型白酒。

## 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/T 191-2008	包装储运图示标志
GB/T 10346-2023	白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
GB 7718-2011	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2757-2012	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 8951-2016	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 17204-2021	饮料酒术语和分类
GB/T 10781.1-2021	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB/T 10781.2-2022	白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
GB/T 10781.4-2024	白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒
GB/T 10345-2022	白酒分析方法
GB 5009.266-2016	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5009.225-2023	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 12456-2021	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB 5009.12-2023	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36-2023	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.185-2016	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 2760-2024	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761-2017	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量  
JJF 1070-2023 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令第70号）

### 3 术语和定义

GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 麦香

小麦经糖化发酵使白酒呈现出类似麦粮的香气味道。

#### 3.2

##### 麦香型白酒

以小麦为主要酿造原料（小麦占总粮谷重量比例不低于50%），经固态发酵或液态发酵制得，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵的呈色呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

##### 3.2.1 麦香型白酒（固态发酵法）

以小麦为主要酿造原料（小麦占总粮谷重量比例不低于50%），经润料、蒸煮、摊晾、加入大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等一种或几种糖化发酵剂，堆发，再经泥窖或砖底泥壁、泥底石壁、水泥窖池、陶缸固态发酵，再出池经蒸馏、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵的呈色呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

##### 3.2.2 麦香型白酒（液态发酵法）

以小麦为主要酿造原料（小麦占总粮谷重量比例不低于50%），经清洗、粉碎、蒸煮、加入大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等一种或几种糖化发酵剂，再经不锈钢罐、陶罐（坛）液态发酵（固：液比不低于1:5），经蒸馏、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵的呈色呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》的规定。

4.1.2 小麦应符合 GB 1351-2023《小麦》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定。

- 4.1.3 高粱应符合 GB/T 8231-2024《高粱》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定。
- 4.1.4 大米、糯米应符合 GB/T 1354-2018《大米》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定。
- 4.1.5 玉米应符合 GB 1353-2018《玉米》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定。
- 4.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460-2008《豌豆》和 GB 2715-2016《食品安全国家标准 粮食》的规定。
- 4.1.7 大曲应符合 QB/T 4259-2011《浓香大曲》的规定。
- 4.1.8 小曲应符合 T/AFIA 003-2018《传统清香型小曲生产技术规程》的规定。
- 4.1.9 酶制剂应符合 GB 1886.174-2024《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的规定。
- 4.1.10 污染物限量应符合 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。
- 4.1.11 农药残留限量应符合 GB 2763-2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定。
- 4.1.12 其它原辅料应符合国家相关标准规定。

## 4.2 感官指标

感官特征参考 GB/T 10781.1-2021《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》；GB/T 10781.2-2022《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》；GB/T 10781.4-2024《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》中界定的颜色、香气、口感以及风格的描述进行界定。并采纳了“当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常”的加注要求。具体感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

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 <sup>a</sup>		GB/T 10345-2022
香气	麦粮香突出，醇香、焙烤香、糟香等多种香气形成的幽雅、和谐的自然复合香，空杯留香持久	麦粮香较突出，醇香、焙烤香、糟香等多种香气形成的协调自然的复合香。	
口味	麦香醇正，醇厚绵甜，丰满细腻，协调爽净，回味绵延悠长。	醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长。	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	

## 4.3 理化指标

理化指标要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/%vol	42~68		GB 5009.225-2023
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.6	≥ 0.4	GB 12456-2021
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 1.0	≥ 0.8	GB/T 10345-2022
固形物，g/L	≤ 0.7		GB/T 10345-2022
甲醇，g/L	≤ 0.6		GB 5009.266-2016
*氰化物（以HCN计），mg/L	≤ 7.0		GB 5009.36-2023
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.12-2023
注：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； *氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757-2012 的规定。			

## 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070-2023《定量包装商品净含量计量检验规则（含第1号修改单）》的规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951-2016《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规定》和 GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

## 7 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761-2017的规定，污染物限量应符合 GB 2762-2022 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763-2021 的规定。

## 8 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇的检验按国家有关规定执行。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346-2023 的规定执行。

9.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%vol$ 。

9.3 预包装产品应标识产品类型为“麦香型白酒”。

---