

团体标准

《麦香型白酒》

标准编制说明

(征求意见稿)

标准起草工作组
2025年4月

一、 工作简况

1. 任务来源

为适应饮料酒行业发展需要，规范饮料酒市场秩序，填补麦香型白酒相关标准的空白，以保证麦香型白酒产品安全，促进饮料酒产业健康有序发展，2025年4月由河南农业大学理学院、黄淮学院生物与食品工程学院、新乡市长垣市耐丰酒坊酿酒厂向河南省食品科学技术学会提出《麦香型白酒》团体标准立项申请。根据《河南省食品科学技术学会团体标准管理办法》同意立项，由河南省食品科学技术学白酒标准化技术委员会归口，在河南省豫酒产业技术创新战略联盟的领导下，由河南农业大学理学院和黄淮学院生物与食品工程学院牵头负责组织起草工作。

2.起草单位

河南农业大学，黄淮学院，新乡市长垣市耐丰酒坊酿酒厂，河南省食品工业科学研究所有限公司，御良源实业集团有限公司

3.目的和意义

白酒是我国民族传统产品，历史悠久，风格独特，白酒相关产品亦是多种多样，各种香型白酒百花齐放。豫酒振兴作为河南省委、省政府一项长期战略工作。河南省人民政府办公厅文件豫政【2017】119号发布《河南省酒业转型发展行动计划(2017—2020年)》，文件明确了河南酒业发展的目标、措施、政策支持等内容。2020年9月19日，省政府召开了《2020年全省白酒业转型发展工作推进会》安排部署下步重点工作，推动白酒业在新的起点上加快向高质量发展转型。2022年河南省政府办公厅印发了《河南省酒业振兴发展行动方案（2022—2025年）》强调要开展豫酒特色和风味物质等基础性研究，培育带有浓厚河南元素的标杆性

白酒产品。

河南是全国小麦主产区，年产量达到 750 亿斤，占全国四分之一，小麦种植面积、单产、总产均居全国第一。小麦做酒曲，历史悠久，但未发展为主要酿造原料，以河南小麦为主要酿造原料，开发麦香型白酒是打造豫酒典型风格的积极探索。建立麦香型白酒团体标准，就是为生产麦香型白酒行业相关企业与市场提供的推荐性的标准，有助于麦香型白酒生产产品品质稳定，品牌影响扩大，产业规模不断壮大，助力豫酒振兴；填补麦香型白酒产品标准的空白，提升产品质量，规范市场秩序，促进饮料酒产业的健康发展。

二、编制过程

2025 年 2 月，在河南省豫酒产业技术创新战略联盟的领导下，河南农业大学理学院、黄淮学院生物与食品工程学院、新乡市长垣市耐丰酒坊酿酒厂提出《麦香型白酒》团体标准立项申请，调查研究相关资料，并与相关单位讨论并初步确定了《麦香型白酒》标准的主要框架、适用范围和技术内容。

2025 年 3 月初，组织该标准的起草准备工作，成立标准起草专家组，查阅、搜集、整理大量有关麦香型白酒生产的技术资料，并对省内外主要麦香型白酒生产企业进行实地调研，了解生产实际和产品质量状况。专家组对麦香型白酒的术语定义、产品分类、感官要求、理化指标、分析方法等内容进行讨论协调，在此基础上编制形成了《麦香型白酒》初稿。

当月，在河南省食品工业科学研究所有限公司召开专题技术研讨会，与会专家对初稿进行深入的分析 and 探讨，评审技术规范的适宜性、充分性，并提出多项修改意见和建议，对该技术规范结构编排、内容形式进行系统的调整。为确保标准的先进性、科学性，专家组成员在河南省食品科学技术学会标准化专业委员会

的统一指导和引导下，充分利用专家成员单位先进的饮料酒技术，与高等院校、科研机构、酿酒企业等联合，通过技术共享、学术交流等充分征集了《麦香型白酒》团体标准的制定意见，并在充分分析行业和市场信息的基础上，进一步完善了《麦香型白酒》团体标准的初审稿。

2025年3月下旬，起草工作组在上述研究、调查的基础上，形成了征求意见稿。

2025年4月上旬，起草工作组在根据行业反馈意见，认真修改草案，并最终形成标准送审稿。

三、制标依据和对主要条款的说明

1. 制标原则

- ① 确保食品安全；
- ② 标准要具有科学性、先进性和规范性；
- ③ 要兼顾可行性和可操作性，保证产品的真实性、品质要求；
- ④ 与相关标准法规协调一致；
- ⑤ 要结合国情和产品特点，促进行业健康发展与技术进步。

2. 制标依据

a) 标准名称

借鉴 GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和 GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》中对白酒各种香型的描述和定义，依据本香型工艺中以小麦为主要原料生产的实际情况，确定本标准名称为《麦香型白酒》，为麦香型白酒产品生产经营活动提供依据。

b) 规范性引用文件

本文件是产品标准，包含术语、质量、包装、储运等要求，本标准编制主要依据包括：

- 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

c) 术语定义及分类

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。

麦香

小麦经糖化发酵使白酒呈现出类似麦粮的香气味道。

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。

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。

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。

d) 要求

① 原辅料要求

1 生产用水应符合 GB 5749-2022《生活饮用水卫生标准》的规定。

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。

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 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。

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。

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。

7 大曲应符合 QB/T 4259-2011《浓香大曲》的规定。

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。

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。

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。

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。

②感官要求

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 °C时，允许出现白色絮状沉淀物或失光。10 °C以上时应逐渐恢复正常”的加注要求。

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 ^a		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	
注： ^a 当酒的温度低于 10°C时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10°C以上时应逐渐恢复正常。			

3 理化要求

理化要求参考了固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒等白酒国标中总酸、总酯的要求，化验分析了多家中小企业的相关产品，听取了多家酒企的意见和建议，并结合市场需要和市场前景，最终汇总得出麦香型白酒的理化要求。

理化要求规定如表2所示，

表 2 理化要求

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。			

酒精度：

麦香型白酒的酒精度范围参考了固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒产品的相关标准，并参考了配制酒生产许可证审查细则对于酒度相关要求，故规定酒精度范围（42~68%vol），使麦香型白酒产品适应白酒风格产品市场经济发展的要求。

总酸、总酯：

根据固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒国标总酸、总酯要求，其中液态法白酒的总酸和总酯的含量标准最低，为了满足所有白酒产品的最大范围，使其最大程度的接近白酒风格，故本麦香型白酒总酸、总酯的标准参考固态法白酒的标准，把优级总酸含量标准定为 ≥ 0.60 g/L，总酯含量标准定为 ≥ 1.0 g/L；一级酒总酸含量 ≥ 0.4 g/L，总酯含量 ≥ 0.8 g/L；最终使麦香型白酒产品满足白酒风格产品市场发展的要求，符合实际生产要求和市场需求。

固形物：

固形物参考 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》中界定固形物的含量 ≤ 0.7 g/L。

③ 食品安全要求

甲醇、氰化物、铅、食品添加剂、污染物限量、真菌毒素限量

国标 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中明确给出了粮谷类的甲醇及氰化物限量要求，其中甲醇 ≤ 0.6 g/L，氰化物 ≤ 8.0 mg/L，其指标均按照 100% vol 酒精度折算。测试方法分别参考 GB 5009.266-2016《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》和 GB 5009.36-2023《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》。考虑到目前企业检测能力和有害物控制能力完全能够满足安全生产的要求，所以提高卫生安全要求，将氰化物含量限制为 ≤ 7.0 mg/L，体现麦香白酒产品安全的先进性。

参考 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》规定的蒸馏酒产品的铅含量 ≤ 0.5 mg/kg，故规定了麦香白酒中铅含量 ≤ 0.5 mg/kg，测试方法参照 GB 5009.12-2023《食品安全国家标准 食品中铅的测定》，增加了其限量规定。另外，规定了产品中食品添加剂的使用应符合 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》，其它安全要求参照 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》关于蒸馏酒的相关规定。

四、标准中涉及的专利

无。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准从我国麦香型白酒行业的实际情况出发，参考了国内相关资料，体现了科学性、先进性和可操作性原则，在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，

并结合麦香型白酒行业的特点，与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

九、废止现行相关标准的建议

无。