

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/ QSJX

团 体 准 准

T/QSJX XXX—2025

江山烧酒

Jiangshan baijiu

(征求意见稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

衢州市食品科学技术学会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 工艺流程	2
6 质量要求	2
7 检验方法	3
8 检验规则	3
9 标志、标签、包装、运输和贮存	3

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。

本文件由江山市市场监督管理局提出。

本文件由衢州市食品科学技术学会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

江山烧酒

1 范围

本文件规定了江山烧酒的原辅料要求、工艺流程、质量要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于以薏米、莲子、高粱、猕猴桃为核心原料酿造而成的江山烧酒。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- 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 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- 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 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/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第2部分：清香型白酒规定
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

江山烧酒

以薏米、莲子、高粱、猕猴桃为核心原料，或辅以适量的水，经、蒸煮、加酒曲发酵、蒸馏、过滤、陈酿等工艺，酿造而成的具有独特风味和丰富活性物质的蒸馏酒。

4 原辅料要求

4.1 稻壳

若采用稻壳，则应颜色新鲜、无霉变，储存时间不超过12个月。

4.2 酿造用水

使用饮用水或保护区内的地下水，水质pH值符合GB 5749的规定。

4.3 酒曲

应选用产地范围内生产的小曲，采用色白、干燥、泡张，曲香明显，无异杂味。

5 工艺流程

江山烧酒工艺流程如下：

原料处理 → 配料 → 蒸煮糊化 → 降温加曲 → 入窖发酵 → 蒸馏 → 贮存陈酿

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标
色泽及外观	无色（或微黄）清亮透明、无悬浮物，无沉淀
口味	酒体丰满、柔和，绵甜醇厚，余味悠长有陈味
风格	具有江山烧的典型风格格
注：当温度低于10℃时，允许有白色絮状沉淀。	

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标
酒精度/（%vol）	40~59
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥0.50
总脂（以乙酸乙酯计）/（g/L）	1.50~3.50
乙酸乙酯/（g/L）	0.80~2.50
乳酸乙酯/（g/L）	0.50~2.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯/（g/L）	≥1.60
固形物/（g/L）	≤0.50
注1：酒精度允许误差为±1.0%vol（20℃）。	
注2：乳酸乙酯按45.0%vol酒精度折算。	

6.3 食品安全指标

6.3.1 蒸馏酒中污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.3.2 食品安全指标应符合表 3 的规定。

表3 食品安全指标

项目	指标
铅/（mg/kg）	≤0.50
甲醇/（g/L）	≤0.60
氰化物（以HCN计）（mg/L）	≤8.0
注：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

6.3.3 生产加工过程的卫生要求符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

6.4 特征性指标

应符合表4的规定。

表4 特征性指标

项目	指标
香气	具有乙酸乙酯和乳酸乙酯为主题的复合香气，清香略带陈香
杂醇油/（g/100ml）	≤0.20
多酚含量	通过分光光度法并以没食子浓度表示多酚总量

7 检验方法

7.1 感官要求

按照GB/T 10345规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

7.2.2 总脂、乙酸乙酯、乳酸乙酯、固形物

按GB/T 10345规定的方法测定。

7.2.3 总酸

按GB 12456规定的方法测定

7.2.4 总酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯总量

按GB/T 10781.2规定的方法计算。

7.2.5 铅

按GB 5009.49规定的方法测定。

7.2.6 甲醇

按GB 5009.12规定的方法测定

7.2.7 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

8 检验规则

按JJF 1070规定的方法测定。

9 标志、标签、包装、运输和贮存

9.1 标签按 GB 2757、GB 7718 规定执行。

9.2 包装、运输和贮存应符合 GB/T 10346 的规定。