

# 衢州市食品科学技术学会文件 团体标准公告

2025 年第 2 号(总第 8 号)

## 关于发布学会团体标准《江山烧酒》的公告

衢州市食品科学技术学会现批准发布《江山烧酒》标准为学会团体标准，标准编号为 T/QSJX 008—2025。本标准于 2025 年 11 月 25 日发布，自 2025 年 12 月 03 日起实施，现予公告。

衢州市食品科学技术学会

2025 年 11 月 25 日



# T/QSJX

团 体 标 准

T/QSJX 008—2025

## 江山烧酒

Jiangshan shaojiu

2025-11-25 发布

2025-12-03 实施

衢州市食品科学技术学会 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。

本文件由衢州市食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：江山市市场监督管理局、江山市检验检测研究院、江山市健康生活产业发展促进会、江山市农投发展集团有限公司、浙江西塍人生态农业科技有限公司、江山市华谭酒业有限公司、浙江千红蜂产品有限公司、浙江红盖头农业科技有限公司、江山市须女泉酒业有限公司、江山市邵华酒业有限公司、江山市江小茅酒业有限公司、浙江廿八铺酒业有限公司、江山市馨宝酒厂、江山市化龙溪食品有限公司。

本文件主要起草人：姜方云、王振德、周顺福、王灵、徐珺、汪志宏、戴江平、吕斌、杨郁、杨清潭、毛胜圣、黄飞、王国林、崔同娟、徐崇君、祝森根、周大平、邵华、毛金龙、姜礼先、余明霞、陈新宝、余肖青。

# 江山烧酒

## 1 范围

本文件规定了江山烧酒的术语和定义、原辅料要求、工艺流程、技术要求、检测方法、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本文件适用于分别以薏米、莲子、高粱为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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法  
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 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 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

## 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

分别以薏米、莲子、高粱为原料，经蒸煮、加江山小曲糖化，以固态发酵、固态蒸馏、过滤、陈酿等工艺，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，酿造而成的具有独特风味陈酿一年以上的蒸馏酒。

### 3.2

#### 江山小曲

以早籼谷（米）粉、辣蓼草为主料，适量添加药食两用物质，采用传统工艺制作而成的小曲（酒药）。

## 4 原辅料要求

- 4.1 薏米、莲子、高粱均应新鲜，无霉变、无虫蛀、无异味，且符合相应食品安全国家标准的规定。
- 4.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.3 其他辅料应符合相应国家标准的规定。

## 5 工艺流程

原料处理→配料→蒸煮→糖化发酵→蒸馏→贮存→勾调→罐装→成品。

## 6 技术要求

### 6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	指标
香气	具有江山烧酒的独特风格
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
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		
	特级	优级	一级
酒精度/（%vol）	40<酒精度≤69		
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥0.50	≥0.40	≥0.30
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	1.50~3.00	1.00~1.50	0.50~1.00
固形物/（g/L）	≤0.50		
注：酒精度允许误差为±1.0%vol（20℃）。			

## 6.3 特征性指标

应符合表3的规定。

表 3 特征性指标

项目	指标		
	高粱酒	薏米酒	莲子酒
高级醇/（g/L）	0.5~1.5		
乙酸乙酯/（g/L）	≥0.2	≥0.2	≥1
乳酸乙酯/（g/L）	/	≥0.1	≥0.2
丙酸乙酯/（mg/L）	/	/	≥15

## 6.4 食品安全指标

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

6.4.2 食品安全指标应符合 GB 2757 的规定。

## 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

### 7.3 特征性指标

#### 7.3.1 高级醇

按GB/T 5009.48规定的方法测定

#### 7.3.2 乙酸乙酯、乳酸乙酯、丙酸乙酯

按GB/T 10345规定的方法测定。

### 8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标签按 GB 2757、GB 7718 和食品标识管理规定执行。

8.2 包装、运输和贮存应符合 GB/T 10346 的规定。

---