

ICS 67.220.10

CCS X 66

T/HNSPGYX

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 035—2026

藜麦香型白酒

Limaixiangxing baijiu

2026-02-13 发布

2026-02-20 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	3
7 标签、标志、包装和运输、贮存	3
附录 A（规范性） 白酒中酸酯总量的测定方法	4

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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南牧业经济学院、河南华夏王都酒业有限公司、河南豫宴酒业有限公司、郑州轻工业大学、新乡学院、山东徐旭酒曲有限公司。

本文件主要起草人：李学思、陈晓鹏、邹建、潘春梅、郑鸣、胡晓龙、张艳芳、刘延波、徐恩阔、顾玉亭、赵志军、张晓峰、侯小歌、李斌、周平平、杨向科、余海尤、陈黄壘、彭梓原、陈艳菲、陈贞松。

引 言

藜麦是一种兼具营养价值和独特风味的优质杂粮，其富含的蛋白质、氨基酸等成分在发酵过程中与传统酿酒原料协同作用，可为白酒赋予独特风格。华夏王都酒业有限公司创新采用藜麦、高粱、小麦等粮谷共窖固态发酵工艺，围绕原料配比、发酵剂选择与用量等关键环节，开展了系统性研究与试验，完善了工艺流程，优化了工艺参数，成功研发出具有幽雅复合香气的藜麦香型白酒。该酒体清亮透明（微黄），兼具传统白酒香气，绵甜醇和，爽净味长，风格独特。

藜麦香型白酒

1 范围

本标准规定了藜麦香型白酒的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于藜麦香型白酒的生产、销售、包装、运输、贮存。

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 包装储运图示标志
 - GB 1351 小麦
 - GB 1353 玉米
 - GB 1354 大米
 - GB 2715 食品安全国家标准 粮食
 - 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - 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 食品中砷化物的测定
 - GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
 - 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/T 8231 高粱
 - 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 食品生产通用规范
 - GB/T 17204 饮料酒术语和分类
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - QB/T 4259 浓香大曲
- 《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 17204界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

藜麦香型白酒 *Limaixiangxing baijiu*

以优质藜麦为主要原料，配以高粱、小麦、大米、糯米、玉米等粮谷，采用中高温大曲等为糖化发酵剂，原料经高温处理、自然发酵、蒸馏、分级摘酒、陈酿、勾调、灌装而成，不得添加食用酒精及非

自身发酵产生的呈香呈味物质，具有以窖香为主的复合香气的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤66%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定

5.1.2 藜麦应符合 GB 2715 的规定。

5.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

5.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

5.1.5 大米和糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

5.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

5.1.7 中高温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

5.2 感官

感官应符合表1规定。

表 1 感官

项目	要求		试验方法
	高度酒	低度酒	
性状	透明液体		GB/T 10345
色泽和外观	无色（或微黄）清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		
香气	以窖香为主的幽雅复合香气	以窖香为主的舒适复合香气	
口味	绵甜醇和，爽净味长	绵柔淡雅，谐调爽净	
风格	香、味谐调，具有藜麦发酵蒸馏后特有的香气		

^a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℃以上时应逐渐恢复正常。

5.3 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标

项目	指标		试验方法
	高度酒	低度酒	
酒精度/%vol	40<酒精度≤66	25≤酒精度≤40	GB/T 5009.225
总酸 ≥	生产日期一年内	0.4	GB/T 10345
总酯 ≥		2.0	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L) ≥		1.2	GB/T 10345
酸酯总量/(mmol/L) ≥	30	20	附录 A
固形物/(g/L) ≤	0.70		GB/T 10345

5.4 安全指标

安全指标应符合表3规定。

表 3 食品安全要求

项目	指标	试验方法	
甲醇/(g/L)	≤	0.5	GB 5009.266
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤	6.0	GB 5009.36
铅(以Pb计) mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

5.5 净含量

按照《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，检验方法按JJF 1070规定执行。

5.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

5.7 真菌毒素限量、污染物限量和农药最大残留限量

5.7.1 真菌毒素应符合GB 2761的规定。

5.7.2 污染物限量应符合GB 2762的规定。

5.7.3 农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

6 检验规则

6.1 检验通则

6.1.1 检验规则按GB 2757和GB/T 10346的要求执行。

6.1.2 酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\%$ vol。

6.2 检验分类

6.2.1 出厂检验项目：感官要求、甲醇、酒精度、酸酯总量、固形物、己酸乙酯、净含量和标签。

6.2.2 型式检验项目：型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，一般情况下每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要原料产地或原料供应商有变动时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7 标签、标志、包装和运输、贮存

标签、标志、包装和运输、贮存按GB/T 191、GB 2757、GB 7718和GB/T 10346的要求执行。产品标签上标示反映产品类型或属性的名称时应标注“藜麦香型白酒”。

附 录 A
(规范性)
白酒中酸酯总量的测定方法

A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱，通过计算碱的总消耗量得出酸酯总量。

A.2 分析步骤

A.2.1 以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液，仪器，分析步骤同 GB/T 10345-2007中的 7.1.2, 7.1.3或7.2.2~7.2.4，记录消耗的氢氧化钠体积 V_1 。

A.2.2 加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液，仪器，分析步骤同GB/T 10345-2007 中的8.1.2~8.1.4或8.2.2~8.2.4，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积 V_0 ，品消耗硫酸标准溶液体积 V_2 。

A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式(A.1)计算，所得结果保留至一位小数。

$$X = \frac{[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000}{50.0} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- X ——样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升 (mmol/L)；
- C_1 ——氢氧化钠标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；
- V_1 ——样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
- C_2 ——硫酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；
- V_0 ——空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
- V_2 ——样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
- 50.0 ——吸取样品的体积，单位为毫升 (mL)。

A.4 精密度

在重复性条件下获得两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的2%。