ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

备案号：

**DBS52**

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52XXXX—2016

食品安全地方标准

茶香型白酒

Local food safety standards—**Tea flavour chinese spirits**

（征求意见稿）

2016-XX-XX发布 2016-XX- XX实施

贵州省卫生和计划生育委员会 发 布

目  次

[前言 II](#_Toc413330053)

[1　范围 1](#_Toc413330054)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc413330055)

[3　术语和定义 1](#_Toc413330056)

4 产品分类 1

5 技术要求 1

6 检验规则 3

7 标签、包装、运输、贮存 3

附录A（规范性附录）白酒中酸酯总量的测定方法 4

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

**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这些专利的责任。**

本标准由贵州湄窖酒业有限公司、贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）提出。

本标准由贵州省卫生和计划生育委员会归口。

本标准起草单位：贵州湄窖酒业有限公司、贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）。

本标准主要起草人：张倩、黄家岭、戴奕杰、杨金川、陈长文、田志强、黄树强、韦继强、寻思颖、唐小波、张建、陈丽萍、陈曦

食品安全地方标准

茶香型白酒

**1 范围**

本标准规定了茶香型白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、检验规则、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省境内生产的茶香型白酒。

**2 规范性引用文件**

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 白酒厂卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

**3 术语和定义**

**茶香型白酒**

以粮谷、绿茶或红茶等为主要原料，采用传统固态法白酒生产工艺，经配料、蒸煮、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，具有茶香风格的复合香型白酒。

**4 产品分类**

**4.1** **高度酒 ：**酒精度含量41.0％ vol～55.0％ vol

**4.2 低度酒 ：**酒精度含量28.0％ vol～40.0％ vol

**5 技术要求**

**5.1感官要求**

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表1、表2的规定。

**表1 高度酒感官要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 优级 | 一级 |
| 色泽和外观 | 无色或微黄， 清亮透明，无沉淀，无悬浮物。 | |
| 香气 | 茶香突出，清雅舒适 | 茶香明显，较舒适 |
| 口味 | 醇和爽净，诸味协调 | 醇和爽净，较协调 |
| 风格 | 具有茶香酒独特风格 | 具有茶香酒明显风格 |
| 当酒的温度低于10℃时，允许有沉淀物质或失光，10℃以上时，应逐渐恢复正常 | | |

**表2 低度酒感官要求**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 优级 | 一级 |
| 色泽和外观 | 无色或微黄， 清亮透明，无沉淀，无悬浮物。 | |
| 香气 | 茶香较突出，清雅 | 茶香明显，清雅 |
| 口味 | 绵柔爽净，酒体协调 | 较柔和爽净，较协调 |
| 风格 | 具有茶香酒固有风格 | 具有茶香酒明显风格 |
| 当酒的温度低于10℃时，允许有沉淀物质或失光，10℃以上时，应逐渐恢复正常 | | |

**5.2 理化指标**

高度酒、低度酒的理化指标应分别符合表3、表4的规定。

**表3 高度酒理化指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 优级 | 一级 | 检验方法 |
| 酒精度/（%vol） | 41.0～55.0 a  41～50a  51～58a  41～50a | | GB/T 10345 |
| 酸酯总量/(mmol/L) ≥ | 25 | 20 | 附录A |
| 固形物/(g/L) ≤ | 0.5 | | GB/T 10345 |
| a酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol | | | |

**表4 低度酒理化指标**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | 优级 | 一级 | 检验方法 |
| 酒精度/（%vol） | 28.0～40.0 b | | GB/T 10345 |
| 酸酯总量/(mmol/L) ≥ | 15 | 10 | 附录A |
| 固形物/(g/L) ≤ | 0.7 | | GB/T 10345 |
| b酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol | | | |

**5.3 卫生安全要求**

应符合GB 2757的规定。

**5.4 净含量**

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按JJF 1070执行。

**5.5 生产过程的卫生要求**

生产企业应符合GB 8951的规定。

**6 检验规则**

检验规则按GB/T 10346规定执行。

**7 标签 、包装、运输、贮存**

产品标签应符合GB 7718和GB 2757的要求；包装、运输、贮存按GB/T 10346的规定执行。

附 录 A

（规范性附录）

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或7.2，记录消耗的氢氧化钠体积V1。

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或8.2，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积V0、样品消耗硫酸标准溶液体积V2。

A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式（A.1）计算

　　…………………………………………(1)

式中：

X—样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升(mmol/L) ；

C1—氢氧化钠标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L) ；

V1—样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准溶液的体积,单位为毫升( mL)；

C2—硫酸标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L) ；

V0—空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升( mL)；

V2—样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升( mL)；

50.0—吸取样品的体积，单位为毫升( mL)。

所得结果保留至一位小数。

A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的2％。