



中华人民共和国国家标准

GB/T 20823—201×
代替 GB/T 20823—2007

特香型白酒

Te xiang xing baijiu

20××-××-××发布

20××-××-××实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20823—2007《特香型白酒》。本标准与 GB/T 20823—2007 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 增加了术语;
- 修改了特香型白酒定义;
- 修改了分类要求;
- 理化指标项目及要求进行相应增减、调整;
- 增加了附录 A(规范性附录)“白酒中酸酯总量的测定方法”。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准主要起草单位:四特酒有限责任公司、中国食品发酵工业研究院、江西省食品工业研究所、江西省酒业协会、江西浮云酒业有限公司、江西临川酒厂有限责任公司。

本标准主要起草人:廖昶、宋全厚、吴生文、郭新光、李科发、孟镇、朱江、万兆宝、胡贤民、高红波、谢小兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 20823—2007。

特 香 型 白 酒

1 范围

本标准规定了特香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于特香型白酒的生产、检验与销售。

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/T 10345—2007 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 15109 白酒工业术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红褚条石 **strip stone in dark brownish-red**

由丹霞地貌中的红色砂砾岩制成的条状石材。

3.2

特香型白酒 **te xiang xing baijiu**

以大米为主要原料,以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂,经红褚条石窖池固态发酵,固态蒸馏、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的白酒。

3.3

酸酯总量 **sum of total acid and total ester**

单位体积白酒中总酸和总酯的总含量。

4 产品分类

按产品的酒精度分为:

高度酒: $45\% \text{vol} \leq \text{酒精度} \leq 68\% \text{vol}$;

低度酒: $25\% \text{vol} \leq \text{酒精度} < 45\% \text{vol}$ 。

5 要求

5.1 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表 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,无悬浮物,无沉淀 ^a	
香气	幽雅舒适,诸香协调,具有浓、清、酱三香,但均不露头的复合香气	诸香尚协调,具有浓、清、酱三香,但均不露头的复合香气
口味口感	柔绵醇和,醇甜,香味谐调,余味悠长	味较醇和,醇香,香味谐调,有余味
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
^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。		

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,无悬浮物,无沉淀 ^a	
香气	幽雅舒适,诸香协调,具有浓、清、酱三香,但均不露头的复合香气	诸香尚协调,具有浓、清、酱三香,但均不露头的复合香气
口味口感	柔绵醇和,醇甜,香味谐调,余味悠长	味较醇和,醇香,香味谐调,有余味
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
^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。		

5.2 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求分别应符合表 3、表 4 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/%vol	45~68	
酸酯总量/(mmol/L)	≥ 32.0	24.0
丙酸乙酯/(mg/L)	≥ 20.0	15.0
固形物/(g/L)	≤ 0.70	—

表 4 低度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/%vol	25~45 ^a	

表 4 (续)

项目		优级	一级
酸酯总量/(mmol/L)	≥	24.0	15.0
丙酸乙酯/(mg/L)	≥	15.0	10.0
固形物/(g/L)	≤	0.90	—
^a 不包括 45% vol。			

5.3 食品安全要求

应符合食品安全国家标准的规定。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

6 分析方法

6.1 感官要求

按 GB/T 10345—2007 执行。

6.2 理化要求

6.2.1 酒精度

按 GB/T 10345—2007 执行。酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。

6.2.2 酸酯总量

按附录 A 执行。

6.2.3 丙酸乙酯

按 GB/T 10345—2007 执行。

6.2.4 固形物

按 GB/T 10345—2007 执行。

6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 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

用碱中和样品中的游离酸,再准确加入一定量的碱,加热回流使酯类皂化,以酸中和剩余的碱。通过消耗碱的总量计算得出酸酯总量。

A.2 仪器

同 GB/T 10345—2007 中 8.1.2 或 8.2.2。

A.3 试剂和溶液

同 GB/T 10345—2007 中 8.1.3。

A.4 分析步骤

A.4.1 用碱中和样品中的游离酸:分析步骤同 GB/T 10345—2007 中的 8.1.4 或 8.2.4,记录消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积 V_1 。

A.4.2 加热回流使酯类皂化及中和剩余碱:分析步骤同 GB/T 10345—2007 中的 8.1.4 或 8.2.4,分别记录空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积 V_0 、样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积 V_2 。

A.5 结果计算

样品中的酸酯总量按式(A.1)计算

$$X = \frac{[c_1 \times V_1 + c_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1\,000}{50.0} \dots\dots\dots (A.1)$$

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)。

所得结果保留至一位小数。

A.6 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%。
