绵甜型白酒

Soft & Sweet Baijiu

2018-12-15发布

2019-01-01实施

安徽省食品行业协会 发布

T/AHFIA 002-2018

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽安徽省食品行业协会提出并归口。

本标准起草单位：安徽文王酿酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院、安徽国科食品安全科技有限公司。

本标准主要起草人：崔磊、钟其顶、董思文、韩兴林、刘明、汪菲、常强、李春军、崔战友、李清晨、马珂珂、蒋超、冯志成、柴佳。

绵甜型白酒

1. 范围

本标准规定了绵甜型白酒的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和产品召回。

本标准适用于绵甜型白酒的生产、检验、销售。

1. 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。

GB1351 小麦

GB1353 玉米

GB/T1354 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

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/T 10460 豌豆

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

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

1. 术语和定义

GB/T 15109中确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

* 1.

绵甜型白酒

以优质高粱、大米、玉米、糯米、豌豆和水为主要原料，使用以小麦、大麦、豌豆制成的中高温曲和高温曲为糖化发酵剂，泥窖为发酵容器经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，具有香气优雅、口味绵甜、爽净风格特点的绵甜风味的浓香型白酒。

1. 产品分类

4.1 按产品酒度分

a) 高度酒：酒精度45%vol～68%vol；

b) 低度酒：酒精度25%vol～45%vol（不包括45%vol）。

4.2 按产品级别分

a) 优级；

b) 一级。

1. 要求
	1. 原辅料要求

5.1.1生产用水

应符合GB 5749 的规定。

5.1.2 高粱

应符合 GB2715、GB/T 8231 的规定。

5.1.3 小麦

应符合GB2715、GB1351 的规定。

5.1.4 大米、糯米

应符合GB2715、GB/T1354 的规定。

5.1.5 大麦

应符合 GB2715 的规定。

5.1.6 玉米

应符合 GB2715、GB1353 的规定。

5.1.7 豌豆

应符合 GB 2715、GB/10460 的规定。

5.1.8 其他原辅料

应符合国家食品安全标准及国家有关规定。

* 1. 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应符合表1、表2的规定。

表1 高度酒感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 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 | GB/T10345 |
| 香气 | 窖香浓郁 | 窖香幽雅 |
| 口味 | 绵甜、柔和、爽净、诸味谐调 | 绵甜、柔和、爽口、诸味协调 |
| 风格 | 具有本品突出的风格 | 具有本品典型的风格 |
| 注：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℃以上逐渐恢复正常。 |

表2 低度酒感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 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 | GB/T10345 |
| 香气 | 窖香幽雅 | 窖香较幽雅 |
| 口味 | 绵甜、柔和、较爽净、诸味谐调 | 绵甜、柔和、较爽口、诸味协调 |
| 风格 | 具有本品典型的风格 | 具有本品明显风格 |
| 注：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℃以上逐渐恢复正常。 |

* 1. 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应符合表3、表4的规定。

表3 高度酒理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 优级 | 一级 |
| 酒精度/(%vol) | 45～68 | GB 5009.225 |
| 总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥ | 0.40 | 0.30 | GB/T10345 |
| 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥ | 1.00 | 0.80 |
| 己酸乙酯/（g/L） | 0.50-3.50 | 0.40-3.00 |
|  固形物/（g/L） ≤ | 0.80 |
| 注：酒精度均以标签所示为准，允许误差啊为±1.0%vol。 |

表4低度酒理化要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 要 求 | 检验方法 |
| 优级 | 一级 |
| 酒精度/(%vol) | 25～45 | GB 5009.225 |
| 总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥ | 0.30 | 0.20 | GB/T10345 |
| 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥ | 0.6 | 0.5 |
| 己酸乙酯/（g/L） | 0.30-2.80 | 0.20-2.80 |
|  固形物/（g/L） ≤ | 1.00 |
| 注：酒精度均以标签所示为准，允许误差为±1.0%vol。 |

* 1. 安全指标

应符合GB 2757 的规定。

* 1. 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令［2005］第75号的规定，并按照 JJF 1070 的规定执行。

1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

1. 检验规则

按 GB/T 10346 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

1. 标志、标签

按GB 2757、GB7718的规定执行。

1. 包装、运输、贮存和产品召回

按GB 14881、GB/T10346 的规定执行。