

# 贵州花香型白酒团体标准编制说明

## 一、立项背景

贵州花酒酒业有限公司于 2012 年成立，2015 年 7 月入驻黔东经济开发区，现年产贵州花酒产品 200 余吨。2014 年 4 月获得鲜花红酒、白酒及其生产工艺国家发明专利，专利号：ZL201210015038.7，同年 10 月份取得国家工商行政管理总局颁发的“黔蕊花”商标注册证，是目前全国唯一一家采用纯鲜花酿造白酒的企业。公司引进新型原料酒罐、洗瓶、灌装、喷码、包装、质量分析检验等系列设备，组建工艺先进的鲜花白酒全自动生产线 2 条，开发并生产玫瑰花酒、金银花酒等，生产全过程不添加其他粮食、食用酒精、香精香料等发酵和勾兑，具有独特口感。经苗族特有的传承工艺结合现代酿造技术生产的贵州花酒，其独特之处是具有浓郁鲜花的芳香，酒液无色清澈透明，花香清雅、幽郁，酒体爽净，诸味协调，余香舒适、持久等特点，得到酒行业专家的肯定和认可，也受到广大消费者青睐。

贵州花香型白酒生产工艺为：鲜花配以适量糖源，经发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，而市场常见的其他花酒大多采用配制酒生产工艺进行生产。故贵州花香型白酒具有非常独特的风格，率先制定贵州花香型白酒标准，对于今后贵州花香型白酒的生产、销售、检验和规范化管理等具有重要的意义。

## 二、主要编制过程

本标准的编制工作从 2018 年 12 月份开始，由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）牵头，贵州花酒酒业有限公司、贵州大学酿酒与食品工程学院共同承担。

先是根据项目实施要求，制订了详细的标准制定方案与工作分工，相关食品安全国家标准与地方标准进行收集与分析；再是对贵州花酒酒业有限公司花香型白酒的生产车间进行了数次实地调研，2018 年 12 月-2019 年 7 月完成调研、样品抽取检验、感官品评、检验结果分析整理等工作，2019 年 8 月-2019 年 9 月提出标准征求意见稿。

### 三、制标依据和对主要条款的说明

#### 1、制标原则

- ①确保食品安全；
- ②指标及其对应的分析方法要积极参照采用国家标准；
- ③标准要具有科学性、先进性和可操作性；
- ④要结合省内情况和产品特点；
- ⑤与相关标准法规协调一致；
- ⑥促进行业健康发展与技术进步

#### 2、主要条款的说明

##### ①产品定义

进一步从原料等方面固化贵州花香型白酒生产工艺的关键要素，突出其典型性。同时规定不得直接或间接添加食用酒精和其他非自身发酵产生的呈色、呈香、呈味物质。

原料方面：突出以鲜花、糖源等为主要原料。

##### ②酸酯总量

根据标准制定过程中行业调研和样品分析情况，白酒尤其是低度白酒在贮存一段时间后，在自然条件下，总酸和总酯发生可逆的平衡反应，相互转化，总酯含量下降，总酸含量则上升，酸酯是白酒中重要的风味物质，酸酯含量的变化将会影响白酒风格，另外由于总酸和总酯分析方法中分别以乙酸和乙酸乙酯计，而花香型白酒中酸类和酯类成分复杂，乙酸和乙酸乙酯并不能完全代表其中酸类和酯类，因此为客观、科学的体现花香型白酒中酸酯平衡和酸类、酯类物质总量表征问题，本次标准制定中将总酸和总酯分别根据其分析方法折算成消耗氢氧化钠标准溶液的毫摩尔数加和以表示产品中的酸酯总量。

### ③制标过程中所做数据验证

在制标过程中主要分析了花香型白酒中的酒精度、固形物、酸酯总量、甲醇、氰化物、氨基甲酸乙酯、塑化剂等指标。

## 3、理化要求

①酒精度的表示：低度花香型白酒的酒精度定为 32.0% vol~45.0% vol,高度花香型白酒的酒精度含量定为 45.0% vol~65.0% vol。

②固形物： $\leq 0.6$  g/L。

③酸酯总量：单位体积花香型白酒中的酸类物质和酯类物质的总和，以消耗氢氧化钠标准溶液的毫摩尔数量表示，单位为 mmol/L，根据花香型白酒样品的普查数据，酸酯总量设置如下：酸酯总量（高度酒） $\geq 5.5$  (mmol/L)；酸酯总量（低度酒） $\geq 3.5$  (mmol/L)。

④卫生安全要求：相关卫生安全指标符合国家相关标准要求。

贵州花香型白酒地方标准制定小组

2019年9月12日