ICS 67.160.10
X 61

DB52

贵 州 省 地 方 标 准

DBS52/ 022—2017

食品安全地方标准 茶香型白酒

Local food safety standards-Tea flavour chinese spirits

2017－12－29 发布　　2018－06－28 实施

贵州省卫生和计划生育委员会　　发 布

目　　次

前言 II
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　技术要求与检验方法 2
6　检验规则 4
7　标签　、包装、运输、贮存 5
附录 A（规范性附录）　白酒中酸酯总量的测定方法 6

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（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）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（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）。

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、技术要求与检验方法、检验规则及标签、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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茶香型白酒（固态法）

以粮谷、茶为主要原料，采用传统固态发酵白酒生产工艺，经配料、蒸煮、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不使用食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有固态法茶香风格的白酒。

3.2

茶香型白酒（液态法）

以糖质原料、其他蒸馏白酒或食用酒精和茶为原料，经配料、发酵、蒸馏、贮存、勾调而成的，具有液态法茶香风格的白酒。

4 产品分类

4.1 按工艺分

固态法茶香型白酒、液态法茶香型白酒。

4.2 按酒精度分

高度酒：39% vol～60% vol，低度酒：21% vol～38% vol。

5 技术要求与检验方法

5.1 原、辅料要求

粮食应符合GB 2715的规定，食用酒精应符合GB 31640的规定，茶叶等原、辅料应符合相应的食品安全标准和相关规定，生产用水应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 固态法茶香型白酒

高度酒的感官要求应符合表1的规定，低度酒的感官要求应符合表2的规定。

表1 固态法茶香型白酒高度酒感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄液体，清亮透明，无沉淀、无悬浮物。	GB/T 10345
香气	茶香突出，清雅舒适。	
口味	醇和爽净，诸味协调。	
风格	具有固态法茶香酒典型风格。	
注：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 固态法茶香型白酒低度酒感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄液体，清亮透明，无沉淀、无悬浮物。	GB/T 10345
香气	茶香明显，淡雅舒适。	
口味	柔和爽净，诸味协调。	
风格	具有固态法茶香酒典型风格。	
注：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。		

5.2.2 液态法茶香型白酒

高度酒的感官要求应符合表3的规定，低度酒的感官要求应符合表4的规定。

表3　液态法茶香型白酒高度酒感官要求

项　目	要　求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄液体，清亮透明，无沉淀、无悬浮物。	GB/T 10345
香气	茶香明显，舒适。	
口味	醇净柔顺，诸味协调。	
风格	具有液态法茶香酒典型风格。	
注：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4　液态法茶香型白酒低度酒感官要求

项　目	要　求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄液体，清亮透明，无沉淀、无悬浮物。	GB/T 10345
香气	茶香明显、舒适。	
口味	酒体顺畅、诸味协调。	
风格	具有液态法茶香酒典型风格。	
注：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。		

5.3　理化指标

5.3.1　固态法茶香型白酒

高度酒的理化指标应符合表5的规定，低度酒的理化指标应符合表6的规定。

表5　固态法茶香型白酒高度酒理化指标

项　目	指　标	检验方法
酒精度[a]（20℃）/（% vol）	39～60	GB 5009.225
酸酯总量/(mmol/L)　≥	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6　固态法茶香型白酒低度酒理化指标

项　目	指　标	检验方法
酒精度[a]（20℃）/（% vol）	21～38	GB 5009.225
酸酯总量/(mmol/L)　≥	10	附录 A
固形物/(g/L)　≤	0.7	GB/T 10345
[a]酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。		

5.3.2 液态法茶香型白酒

高度酒的理化指标应符合表7的规定，低度酒的理化指标应符合表8的规定。

表7 液态法茶香型白酒高度酒理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度[a]（20 ℃）/（% vol）	39～60	GB 5009.225
酸酯总量/(mmol/L) ≥	3	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8 液态法茶香型白酒低度酒理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度[a]（20℃）/（% vol）	21～38	GB 5009.225
酸酯总量/(mmol/L) ≥	2	附录 A
固形物/(g/L) ≤	0.7	GB/T 10345
[a]酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。		

5.4 卫生安全指标

应符合GB 2757的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.6 净含量

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

5.7 生产过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

6 检验规则

按GB/T 10346的规定执行。

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。

贵州省地方标准
DB 52

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.2.1.1　以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液、仪器、分析步骤按GB/T 10345中的7.1或7.2的规定执行，记录消耗的氢氧化钠体积V_1。

A.2.1.2　加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液、仪器、分析步骤按GB/T 10345中的8.1或8.2的规定执行，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积V_0、样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。

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

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溶液的体积，单位为毫升（mL）；

C_2——硫酸标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升（mol/L）；

V_0——空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升（mL）；

V_2——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）。

注：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算术平均值的2% 。