

T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 011—2019

鲁雅香型白酒

Luya-Flavor Baijiu

2019 - 11 - 15 发布

2019 - 12 - 15 实施

山东省食品工业协会 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 分类 2

5 技术要求 2

6 生产加工过程卫生要求 3

7 检验方法 3

8 检验规则 4

9 标志、包装、运输、贮存 4

前 言

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

本标准某些内容可能涉及专利，本标准发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由花冠集团酿酒股份有限公司提出。

本标准由山东省食品工业协会归口。

本标准由山东省食品工业协会、花冠集团酿酒股份有限公司、山东省产学研合作促进会、山东省包装技术协会联合发起，共同发布组织实施。

本标准起草单位：山东扳倒井股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、古贝春集团有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、曲阜孔府家酒业有限公司、青岛琅琊台集团股份有限公司、山东鲁源酒业有限公司、山东洛北春集团有限公司、山东郓城水浒酒业有限公司（按依法注册的企业冠名第一个字的拼音首字母顺序进行排序）。

本标准主要起草人：郭友武、姚元滋、李小羽、李琴、刘如唯、苗孔忠、李跃、王荣荣、曹体忠、王洋美悦、张洁皓、赵纪文、邢宪卿、吴兆征、刘淑玲、王安京、晁进福、姜伦阳、赵园、王秀丽。

本标准为首次发布。

鲁雅香型白酒

1 范围

本标准规定了鲁雅香型白酒的术语和定义、分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以高粱、小麦、大麦、豌豆为主要原料，以大曲为糖化发酵剂，经砖泥混合窖池固态法发酵、蒸馏、陶坛陈酿、勾兑而成的，具有独特的山东口味、陈香突出、柔和谐调、复合香气典雅的鲁雅香型白酒。

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 1351 小麦

GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 8231 高粱

GB/T 11760 裸大麦

GB/T 10460 豌豆

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

GB/T 10345 白酒分析方法

QB/T 4259 浓香大曲

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令〔2005〕第75号《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〔2009〕第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

T/SDFIA 011—2019
下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲁雅香型白酒 Luya-flavor Baijiu

鲁雅香型白酒是以高粱为主要原料，以大曲（牡丹春曲）为糖化发酵剂，经砖泥混合窖池固态法发酵、蒸馏、陶坛陈酿、勾兑而成的，具有独特的山东口味、陈香突出、柔和谐调、复合香气典雅的白酒。

3.2

牡丹春曲 Peony Daqu Starter

牡丹春曲是以小麦、大麦、豌豆、牡丹根皮、牡丹花蕊（干制）为主要原料，经过人工踩曲、培菌发酵、储存而成的中高温大曲。

4 分类

按产品的酒精度不同分为：高度酒：41%vol≤酒精度≤68%vol；低度酒25%vol≤酒精度<41%vol。

5 技术要求

5.1 原辅料

5.1.1 酿造用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.2 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

5.1.3 小麦

应符合GB 1351的规定。

5.1.4 大麦

应符合GB 11760的规定。

5.1.5 豌豆

应符合GB 10460的规定。

5.1.6 大曲

应符合QB/T 4259的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	感官要求
-----	------

	优级高度酒	优级低度酒
香 气	具有似牡丹花香的典雅陈香香气	具有似牡丹花香的典雅陈香香气
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
口 味	酒体醇和谐调，绵甜爽净，陈味突出	
风 格	具有本品典型的风格	
a: 当酒的温度低于 10° C 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10° C 以上时应逐渐恢复正常。		

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	理化指标	
	低度酒（优级）	高度酒（优级）
酒精度/（%vol）	25～41	41～68
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.35	0.40
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.50	2.00
己酸乙酯/（g/L）	0.75～2.20	1.25～2.80
乙酸乙酯/（g/L） ≥	0.45	0.55
固形物/（g/L） ≤	0.70	0.50
甲醇 ^a /（g/L） ≤	0.50	
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.40	
氰化物 ^a （以 HCN 计）/（mg/L） ≤	7.00	
a： 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》和JJF 1070的规定执行。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 8951的规定。

7 检验方法

7.1 感官检验

按GB/T 10345的规定进行检验。

7.2 理化检验

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

7.2.2 总酸、总酯、己酸乙酯

按GB/T 10345规定的方法测定。

7.2.3 固形物

按GB/T 10345规定的方法测定。

7.2.4 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

7.2.5 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.3 净含量检验

按JJF 1070规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

同一配方、同一酒基、同工艺配制的同一罐酒为一批次。

8.2 抽样

每批随机抽取6箱，每箱取样2瓶，其中8瓶用于检验，其余4瓶留样备查。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、乙酸乙酯、固形物、甲醇、标签、净含量。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》规定。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装为玻璃瓶或陶瓷瓶，应分别符合 GB 4806.4、GB 4806.5 的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

9.2.3 包装要牢固、整洁、无渗漏、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

9.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮，贮存场所应有防蝇、防鼠、防虫、防尘设施。
