

# T/SDFIA

团 体 标 准

T/SDFIA 019—2019

---

## 儒雅浓香型白酒

Ruya strong-flavour Baijiu

(征求意见稿)

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  |
| 引言 .....               | III |
| 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 .....           | 2   |
| 6 生产过程卫生要求 .....       | 3   |
| 7 检验规则 .....           | 3   |
| 8 标签、标志、包装、运输、贮存 ..... | 4   |
| 9 召回 .....             | 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。

本标准由曲阜孔府家酒业有限公司提出。

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、曲阜孔府家酒业有限公司、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、花冠集团酿酒股份有限公司、山东景芝酒业股份有限公司、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、山东省食品发酵工业研究设计院、山东鄒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、王安京、李小羽、李琴、刘如唯、魏金宝、张洪奇、颜世昕、赵相合、刘奉申、王建军、孔祥胜、王洋美悦、张洁皓、赵纪文、邢宪卿、吴兆征、姚元滋、杨顺德、晁进福、姜伦阳、赵圆、国天庆、王秀丽。

本标准为首次发布。

## 引 言

通过制定《儒雅浓香型白酒》团体标准,确保儒雅浓香型白酒认定评价的客观性、科学性、准确性,达到进一步规范儒雅浓香白酒认定活动之目的。有利于提高认定评价质量,适应科技制度改革方向,建立由市场决定认定评价机制,加强行业自律,建立一个认定评价类别定位清楚、指标完善合理、程序有序规范、结果科学准确的认定评价标准体系,为儒雅浓香白酒认定评价以法为依据提供了标准支撑。

# 儒雅浓香型白酒

## 1 范围

本标准规定了儒雅浓香型白酒的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于儒雅浓香型白酒生产。

## 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。

《中华人民共和国标准化法》

《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 预包装食品标签通则

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 蒸馏酒及配制酒卫生标准分析方法

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

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》

国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《食品召回管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**儒雅浓香型白酒 Ruya strong-flavour Baijiu**

以高粱、小麦为主要原料，添加稻壳辅料，经配料、蒸煮、降温拌曲、高温堆积、入池发酵、蒸馏、贮存等主要工艺加工制成的儒雅香型白酒为调味酒，以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，添加稻壳辅料，采用传统老五甑工艺生产而成的浓香型酒为基础酒，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，经潜心勾兑而成的具有浓、清、酱、芝多香融合特点的创新性白酒。

酸酯总量 Total acid esters

单位体积儒雅浓香白酒中总酸和总酯的总含量。

4 产品分类

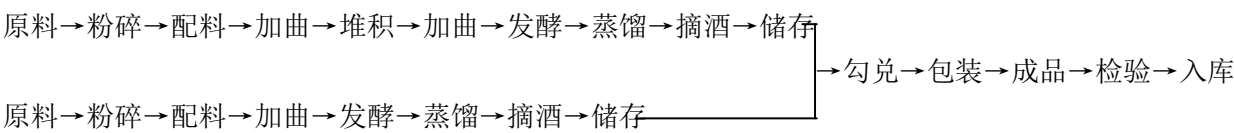
按产品的酒精度分为：  
高度酒：41%vol<酒精度≤68%vol  
低度酒：25%vol<酒精度≤40%vol

5 技术要求

5.1 原辅料要求

应符合国家食品安全标准及有关要求。

5.2 生产工艺



5.3 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 优级酒感官要求

| 项目    | 高度酒   | 低度酒 | 检验方法                 |
|-------|---|-----|----------------------|
| 色泽和外观 | 无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀。                        |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 香气    | 具有浓香、清香、酱香、芝麻香协调的复合香气，幽雅舒适。                 |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 口味和口感 | 绵甜柔和，细腻丰满，诸味协调，余味悠长。                        |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 风格    | 具有本品突出的风格。                                  |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 其它    | 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 一级酒感官要求

| 项目    | 高度酒   | 低度酒 | 检验方法                 |
|-------|---|-----|----------------------|
| 色泽和外观 | 无色或微黄、清亮透明、无悬浮物、无沉淀。                        |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 香气    | 具有浓香、清香、酱香、芝麻香较协调的复合香气，较幽雅舒适。               |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 口味和口感 | 绵甜柔和，细腻丰满，诸味协调，余味较悠长。                       |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 风格    | 具有本品明显的风格。                                  |     | 按 GB/T 10345 规定的方法测定 |
| 其它    | 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。 |     |                      |

## 5.4 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 优级酒理化要求

| 项目   | 高度酒   | 低度酒   | 检验方法                    |
|--|-------|-------|-------------------------|
| 酒精度/（%vol）                                     | 41～68 | 25～40 | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。   |
| 酸酯总量（以乙酸计）/（mmol/l） <span>≥</span>             | 30.0  | 20.0  | 按附录 A 规定的方法测定。          |
| 乙酸乙酯+乙酸/(g/L) <span>≥</span>                   | 0.8   | 0.5   | 按附录 B 规定的方法测定。          |
| 己酸乙酯+己酸/(g/L) <span>≥</span>                   | 1.5   | 1.0   | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。   |
| 固形物/(g/L) <span>≤</span>                       | 0.7   | 0.9   | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。   |
| 甲醇（以 100%酒精折算）/(g/L) <span>≤</span>            | 0.5   |       | 按 GB/T5009. 48 规定的方法测定。 |
| 氰化物（以 HCN 计，以 100%酒精度折算）/（mg/L） <span>≤</span> | 6     |       | 按 GB/T5009. 48 规定的方法测定。 |
| 铅（以Pb计）/（mg/L） <span>≤</span>                  | 1     |       | 按 GB5009. 12 规定的方法测定。   |
| 酒精度允许误差为±1.0%（vol）                             |       |       |                         |

表4 一级酒理化要求

| 项目                                   | 高度酒   | 低度酒   | 检验方法                   |
|--------------------------------------|-------|-------|------------------------|
| 酒精度/（%vol）                           | 41～68 | 25～40 | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。  |
| 酸酯总量（以乙酸计）/（mmol/L）<br>≥             | 20.0  | 15.0  | 按附录 A 规定的方法测定。         |
| 乙酸乙酯+乙酸/(g/L)<br>≥                   | 0.6   | 0.4   | 按附录 B 规定的方法测定。         |
| 己酸乙酯+己酸/(g/L)<br>≥                   | 1.2   | 0.8   | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。  |
| 固形物/(g/L)<br>≤                       | 0.7   | 0.9   | 按 GB/T 10345 规定的方法测定。  |
| 甲醇（以 100%酒精折算）/(g/L)<br>≤            | 0.5   |       | 按 GB/T5009.48 规定的方法测定。 |
| 氰化物（以 HCN 计，以 100%酒精度折算）/（mg/L）<br>≤ | 6     |       | 按 GB/T5009.48 规定的方法测定。 |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/L）<br>≤                | 1     |       | 按 GB5009.12 规定的方法测定。   |
| 酒精度允许误差为±1.0%（vol）                   |       |       |                        |

## 5.5 安全指标

应符合GB 2757及有关规定。

## 5.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照JJF 1070的规定检验。

## 6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

## 7 检验规则

T/SDFIA 019—2019

应符合GB/T 10346的规定。

## 8 标签、标志、包装、运输、贮存

应符合GB 2757、GB 7718和GB/T 10346的规定。

## 9 召回

应符合GB 14881的规定。

---