



团 体 标 准

T/CAS xxx—xxxx

三香型白酒 Sanxiangxing baijiu (征求意见稿)

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

中国标准化协会 发布

中国标准化协会（CAS）是组织开展国内、国际标准化活动的全国性社会团体。制定中国标准化协会标准（以下简称：中国标协标准），满足市场需要，增加标准的有效供给，是中国标准化协会的工作内容之一。中国境内的团体和个人，均可提出制、修订中国标协标准的建议并参与有关工作。

中国标协标准按《中国标准化协会标准管理办法》进行制定和管理。

中国标协标准草案经向社会公开征求意见，并得到参加审定会议的 75%以上的专家、成员的投票赞同，方可作为中国标协标准予以发布。

在本文件实施过程中，如发现需要修改或补充之处，请将意见和有关资料寄给中国标准化协会，以便修订时参考。

本文件版权为中国标准化协会所有，除了用于国家法律或事先得到中国标准化协会的许可外，不得以任何形式或任何手段复制、再版或使用本文件及其章节，包括电子版、影印件，或发布在互联网及内部网络等。

中国标准化协会地址：北京市海淀区增光路 33 号中国标协写字楼
邮政编码：100048 电话：010-68487160 传真：010-68486206
网址：www.china-cas.org 电子信箱：cas@china-cas.org

目 次

目 次.....	II
前 言.....	III
引 言.....	IV
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 要求.....	2
6 分析方法.....	4
6.1 感官要求.....	4
6.2 理化指标检验.....	4
6.3 净含量.....	4
7 标志、包装、运输、贮存.....	5
7.1 标志.....	5
7.2 包装、运输、贮存.....	5

前 言

本文件是按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》及T/CAS 1.1—2017《团体标准的结构和编写指南》的规定起草。

本标准起草单位：黑龙江李氏三香酒业有限公司、双城市关东酒业有限公司、55度五粮液供应链公司、北京臻成伟业标准化技术服务有限公司

本标准主要起草人：李柱山、赵维凯、张明利、杨延飞、王金顺

考虑到本文件中的某些条款可能涉及专利，中国标准化协会不负责对其任何该类专利的鉴别。

本文件首次制定。

引 言

酯和有机酸是白酒中重要的呈香、呈味物质。在自然条件下，有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应，在一定时间内，有利于产品质量风格趋于稳定，口感更加醇厚。

本文件在制定过程中，遵循三香型白酒产品中酸酯变化的客观规律，对高度酒、低度酒产品提出不同的感官、理化指标要求。

三香型白酒

1 范围

本文件规定了三香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于三香型白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
 - GB 1351 小麦
 - GB/T 1354 大米
 - GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
 - 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 食品中真菌毒素限量
 - 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 5009.36 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/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 15109 白酒工业术语
 - GB/T 33404 白酒感官品评导则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《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[2005]第75号令

3 术语和定义

GB/T 15109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三香型白酒 sanxiangxing baijiu

以优质高粱、大米、小麦、水为主要原料，经蒸煮，用高温大曲作为主要糖化发酵剂，采用续糟配料，老窖池固态发酵工艺，经清蒸混入、高温蒸酒、高温堆积、陈酿、勾调、灌装加工而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，呈现出以酱香优雅、浓香怡畅、沉香醇厚为主体的复合香气，具有三种独特风格香味特点的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：41%vol≤酒精度≤60%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度<40%vol。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.2 高粱

应符合 GB/T 8231 的要求。

5.1.3 小麦

应符合 GB 1351 的要求。

5.1.4 大米

应符合 GB/T 1354 的要求。

5.2 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求分别应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	指标
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	具有乳酸乙酯为主体的复合香气，窖香谐调较纯正
口味	醇厚较爽净，余味悠长
项目	指标
风格	具有本品特有的风格，三香谐调怡人

^a 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 低度酒感官要求

项目	指标
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香气	具有乳酸乙酯为主体的复合香气，窖香较舒适
口味	醇厚爽净，余味悠长
风格	具有本品特有的风格，三香舒适怡人
^a 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。	

5.3 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	指标
酒精度 ^a (20℃), % vol	41~60
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.40
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 1.50
己酸乙酯, g/L	≥ 0.10
乳酸乙酯, g/L	≥ 0.80
丁酸乙酯, g/L	≥ 0.10
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	< 8.0
^a 酒精度标签标示值与实测值允许差为±1.0%vol;	
^b 甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。	

表 4 低度酒理化要求

项目	指标
酒精度 ^a (20℃), % vol	25~40
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.25
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.80
己酸乙酯, g/L	≥ 0.10
乳酸乙酯, g/L	≥ 0.80
丁酸乙酯, g/L	≥ 0.10
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.6
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	< 8.0
^a 酒精度标签标示值与实测值允许差为±1.0%vol;	
^b 甲醇、氰化物指标按 100% 酒精度折算。	

T/CAS xxx—xxxx

5.4 生产卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.7 农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

5.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

6 分析方法

6.1 感官要求

按 GB/T 33404 执行。

6.2 理化指标检验

6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

6.2.2 总酸、总酯、己酸乙酯、乳酸乙酯、丁酸乙酯

按 GB/T 10345 执行。

6.2.3 铅

按 GB 5009.12 执行。

6.2.4 甲醇

按 GB 5009.266 执行。

6.2.5 氰化物

按 GB 5009.36 执行。

6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 标志按 GB 2757 和 GB 7718 的规定执行。

7.1.2 包装储运图示标志按 GB/T 191 执行。

7.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 规定执行。

ICS 67.160.10

A 00

关键词：三香型、白酒
