

团 体 标 准

T/CNFIA \*\*\*-202\*

香米酒

Fragrant rice flavor alcoholic drinks

(征求意见稿)

\*\* -XX-XX 发布

\*\* -XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

# 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由中国食品发酵工业研究院有限公司提出

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、五常市稻穗香酿酒有限公司、五常市大米酿酒厂

本标准主要起草人：李春扬、刘鑫、辛鹏、王晨慧、孙欣欣、李楠、张晓磊、饶静、张英

# 香米酒

## 1 范围

本标准规定了香米白酒和香米米酒的术语和定义、产品分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于香米白酒和香米米酒的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。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。

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 20823-2017 特香型白酒

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 13662 黄酒

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 12696 食品安全国家标准 发酵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

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 香米白酒 fragrant rice flavor baijiu

以稻花香2号大米等粮谷为原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经泥窖传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，具有以己酸乙酯香和香米香为主体复合香的白酒。

### 3.2 香米米酒 fragrant rice wine

以稻花香 2 号大米为主要原料，甜酒曲为糖化发酵剂，采用液态法中温发酵，经沥渣、过滤、精滤、储存后，添加配料调制而成的发酵酒。

### 3.3 酸酯总量 sum of total acid and total ester

单位体积白酒中总酸和总酯的总含量。

### 3.4 聚集物 aggregate

成品酒在储存过程中自然产生的沉淀（或沉降）物。

## 4 产品分类

### 4.1 按生产工艺分类

4.1.1 香米白酒。

4.1.2 香米米酒。

### 4.2 按产品等级分类

4.2.1 优级。

4.2.2 一级。

## 5 要求

### 5.1 原料和辅料要求

应符合相应的食品标准要求和有关规定。

### 5.2 感官要求

#### 5.2.1 香米型白酒

应符合表 1 的要求。

表 1 香米白酒感官要求

项 目	优 级	一 级
色泽和外观	无色或微黄，清凉透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	
香 气	具有浓郁的己酸乙酯香和香米香为主的复合香气	具有较浓郁的己酸乙酯香和香米香为主的复合香气
口 味	酒体醇和谐调，绵甜爽净，余味悠长	酒体较醇和谐调，绵甜爽净，余味悠长
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
<sup>a</sup> 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。		

#### 5.2.2 香米米酒

应符合表 2 的要求。

表 2 香米米酒感官要求

项 目	要 求
外 观	无色至淡黄色，或具有与添加辅料相符的色泽，清亮透明，有光泽，无明显可见杂质，允许包装容器底部有微量聚集物
香 气	具有米酒特有的清香气味和香米的特殊香气，无异味
口 味	口感柔和，酸甜可口，无异杂味
风 格	具有发酵型米酒的风格

### 5.3 理化要求

#### 5.3.1 香米白酒

应符合表 3 的规定。

表 3 理化要求

项 目	优 级	一 级
酒精度/ (%vol)	25 ~ 68	
酸酯总量/ (mmol/L) $\geq$	25.0	20.0
己酸乙酯/ (g/L)	1.00~2.80	0.60~2.50
丁酸乙酯/ (g/L)	0.13~0.37	0.08~0.30
固形物/ (g/L) $\leq$	0.60	0.80

#### 5.3.2 香米米酒

应符合表 4 的要求。

表 4 理化指标

项 目	优 级	一 级
酒精度, %vol $\geq$	8.0	
总酸(以乳酸计), g/L $\geq$	2.2	
总糖(以葡萄糖计), g/L $\geq$	40.0	
非糖固形物, g/L $\geq$	7.0	5.5
氨基酸态氮, g/L $\geq$	0.40	0.25
pH	3.2~4.8	

### 5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令执行。

### 5.5 生产过程要求

应符合 GB 14881、GB 8951、GB 12696 要求。

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求

香米白酒按 GB/T 10345 执行；香米米酒按 GB/T 13662 执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

#### 6.2.2 酸酯总量

按 GB/T 20823-2017 中附录 A 执行。

#### 6.2.3 香米白酒中总酸、己酸乙酯、固形物

按 GB/T 10345 执行。

#### 6.2.4 香米米酒中总酸、总糖、非糖固形物、氨基酸态氮、pH

按 GB/T 13662 执行。

### 6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

### 7.1 香米白酒

7.1.1 检验规则、包装、运输、贮存和除标签外的标志按 GB/T 10346 执行。

7.1.2 标签按 GB 2757 和 GB 7718 执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

### 7.2 香米米酒

7.2.1 检验规则、标志、包装、运输和贮存按 GB/T 13662 执行。

7.2.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。