

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 0XX—2022

小窖绵柔型白酒

2022-05-XX 发布

2022-05-XX 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本文件按照 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》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专利的责任。

本文件由安徽宣酒集团股份有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽宣酒集团股份有限公司、安徽省食品行业协会、合肥工业大学、安徽国科检测科技有限公司。

本文件主要起草人：高传强、张温清、邵栋梁、司冠儒、李井雷、唐莹、檀慧芳。

小窖绵柔型白酒

1 范围

本文件规定了小窖绵柔型白酒的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于小窖绵柔型白酒第3.1定义产品的生产、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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/T 15109 白酒工业术语

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

3 术语和定义

GB/T 15109 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小窖绵柔型白酒

以高粱、小麦、大米等粮谷为主要原料，采用中高温大曲、高温大曲等为糖化发酵剂，以小窖为发酵容器，经清蒸、清吊、混合配料，分层入窖固态发酵，固态蒸馏，分段接酒，多味组合而成，具有窖香幽雅、绵甜柔和、醇厚丰满、细腻柔顺的独特风格的白酒。

3.2 小窖

固态法发酵容器之一，精选当地黄粘泥夯实筑成，形状呈长方形，窖池容积8.0-10.0 m³，窖壁四周挂8-10 cm厚采用独特工艺培养的窖泥，窖底也为窖泥，窖池容积小，单位体积酒醅接触面积大，窖泥功能菌代谢产生的风味物质更多，窖香更丰富。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：42%vol<酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤42%vol。

5 要求

5.1 感官要求

高度酒和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	要 求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无杂质，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香 气	陈香、窖香、果香、粮香复合幽雅	陈香、窖香、粮香复合优雅	
口味口感	绵柔细腻、丰满醇厚、柔顺甘甜、回味悠长	绵甜细腻、丰满醇厚、柔和回甘，尾净味较长	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注： ^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℃以上逐渐恢复正常。			

表 2 低度酒感官要求

项 目	要 求		检验方法
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香 气	陈香、窖香、果香、粮香复合优雅	陈香、窖香、粮香复合协调	
口味口感	绵甜细腻，丰满醇厚，柔顺净爽，余味悠长	绵甜细腻，丰满醇厚，柔顺较净爽，余味较长	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注： ^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℃以上逐渐恢复正常。			

5.2 理化指标

高度酒和低度酒的理化要求分别应符合表 3、表 4 的规定。

表3 高度酒理化指标

项 目		要 求		检验方法
		优级	一级	
酒精度 (20℃) / (%vol)		42~68		GB 5009.225
固形物/(g/L)	≤	0.50		GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) + 总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥	1.50	1.0	
乙酸乙酯/己酸乙酯	≥	0.30	0.20	
乳酸乙酯/(g/L)	≥	0.25	0.15	
注：酒精度以标签所示为准，允许误差为±1.0%vol (20℃)。				

表4 低度酒理化指标

项 目		要 求		检验方法
		优级	一级	
酒精度 (20℃) / (%vol)		25~42		GB 5009.225
固形物/(g/L)	≤	0.70		GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) + 总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥	1.0	0.50	
乙酸乙酯/己酸乙酯	≥	0.20	0.10	
乳酸乙酯/(g/L)	≥	0.15	0.10	
注：酒精度以标签所示为准，允许误差为±1.0%vol (20℃)。				

5.3 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《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 食品添加剂

本产品不使用任何食品添加剂。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

8 检验规则

按GB/T 10346的规定执行。

9 标签、标志

按GB 2757、GB 7718、GB/T 191的规定执行。

10 包装、运输和贮存

按GB 14881、GB/T 10346的规定执行。
