《明绿香型白酒》团体标准
编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

由安徽明光酒业有限公司向中国食品工业协会提出申请，由中国食品工业协会批准安徽明光酒业有限公司作为主要牵头单位起草编制《明绿香型白酒》的团体标准。

（二）起草单位及起草人

起草单位：安徽古井贡酒股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品行业协会

主要起草人：丁峰、付启海、李东风、郭小东、范新发、王杰、王化斌、徐非、孙晴、汪淑芳

二、 标准制定的目的和意义

白酒是我国民族传统产品，历史悠久，风格独特，其产品标准是衡量、验证质量优劣的重要依据，对于白酒生产以及保障消费者的健康权益，起到了至关重要的作用。

白酒行业创新能力不强，标准化程度低、覆盖面小、标准类型不配套等问题，影响了白酒行业的转型发展，提升白酒品质也是当今白酒产业迫切面临的课题，如何做好白酒产品的风险监测和质量控制，制定相对规范的质量标准，保障白酒产品质量安全、保障老百姓的身体健康以及实现白酒行业按照“十二五”的要求进行产业提升，提高

白酒产品的竞争力都具有重要经济、社会和现实意义。因此，现阶段开展保障白酒产品的科学化、规范化和标准化工作，建立、健全和完善安徽省白酒技术标准体系，规范产品的生产和质量管理工作，具有十分重要的意义。

明绿香型白酒是中国白酒升级的创造，在中国酒界是独特的，是在传承传统工艺的基础上大胆创新，是明光酒业几代人的智慧结晶，中国白酒的升华，他把白酒的品质和内涵发挥到了一定的程度，继承了中国白酒的传统精华，是中国香型融合的典范。明绿香型白酒是以安徽省明光地区所产绿豆为主要原料，辅以高粱，采用以明光绿豆、小麦、大麦、豌豆为制曲原料制作糖化发酵剂，经泥窖发酵、续渣、混烧、分层蒸馏、分级贮存、勾兑而成，未添加非白酒自身发酵产生的呈香呈色呈味物质，具有绿豆香突出、风格典型的白酒。明绿系列产品明绿液色如翡翠，豆香幽雅，香气怡人，入口细腻丰满，浓淡适宜，雅中具香，落口甘甜爽净，浓而不烈，柔而不寡，酒体丰满而谐调，层次感强。

随着“明绿香型”白酒的出现，这种新型香型白酒越来越受到人们的喜爱，但“明绿香型”白酒目前无标可依，故制定《明绿香型白酒》团体标准，可以填补标准的空缺，同时使得明绿香型白酒生产标准化、规范化，为质量安全提供控制目标、技术依据和技术保证，同时也为相关监管部门提供监督检查的依据，进一步完善中国白酒技术标准体系。

三、编制过程

2021 年 6 月，安徽明光酒业有限公司联合各参与起草单位开展了明绿香型白酒的研究，并于 2022 年 3 月，安徽明光酒业有限公司为牵头单位联合向中国食品工业协会申请团体标准《明绿香型白酒》立项。

2022 年 3 月，收到中国食品工业协会下达的团体标准制订通知后，成立标准编制小组，并根据实际情况初步确定了工作计划和技术路线。

（一）标准起草分工

安徽古井贡酒股份有限公司负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的 查阅、收集。

安徽明光酒业有限公司负责标准的起草、撰写、修订。

安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品行业协会为团体标准的编制提供技术支持。

（二）标准起草过程

1）形成讨论稿

通过第三方食品机构检测对明绿香型白酒的感官、理化等项目进行了检测。标准编制小组依据标准制定程序和要求，确定了明绿香型白酒的指标，于 2022 年 4 月 10 日形成了标准讨论稿；

2）形成征求意见稿

在讨论稿完成后，标准编制小组先后征求了相关专家的意见，完善标准修订内容，形成标准征求意见稿及编制说明。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

1、科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴检测结果实际，具有可操作性和实用性。

2、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，积极参照和采用国家有关标准，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。

3、遵循《中华人民共和国食品安全法》和《团体标准管理规定》，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》标准规定的规则编写。

（二）标准依据

团体标准《明绿香型白酒》应在执行 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、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 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等国家强制性标准的基础上制定。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

（一）主要条款

文件规定了明绿香型白酒的产品分类、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、贮存和产品召回。

（二）主要的技术指标、参数

1）术语和定义

明绿香型白酒：以安徽省明光地区所产绿豆为主要原料，辅以高

粱，采用以明光绿豆、小麦、大麦、豌豆为制曲原料制作糖化发酵剂，经泥窖发酵、续渣、混烧、分层蒸馏、分级贮存、勾兑而成，未添加非白酒自身发酵产生的呈香呈色呈味物质，具有绿豆香突出、风格典型的白酒。

2）质量要求

1、基本要求

不得添加非食用物质；使用的食品原料应符合 GB 2761、 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2、原辅料要求

2.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 绿豆应符合 GB 2715、GB/T 10462 的规定。

2.3 高粱应符合 GB 2715、GB/T 8231 的规定。

2.4 小麦应符合 GB 1351、GB 2715 的规定。

2.5 大麦应符合 GB 2715 的规定。

2.6 豌豆应符合 GB 2715、GB/T 10460 的规定。

2.7 其他原辅料应符合食品安全国家标准及国家有关规定。

部分介绍了本标

3、感官要求

感官要求是产品质量最直接最基本要求。本标准中感官要求从明绿香型白酒的最基本的色泽和外观、口味、香气、风格加以限定，确定方式是根据产品特性及检测结果并充分听取有关科研单位、生产企业及专家意见后确定。

表 1 感官要求

项　目	要　求		检 验 方 法
	高度酒	低度酒	
色泽和外	无色或略呈淡绿色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345
香	豆香幽雅、窖香馥郁、	豆香优雅、窖香浓郁	
口	甘美圆润、余味悠长	甘美圆润、余味较悠长	
风	具有本品固有的典型风格		
注：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。			

4、理化指标

结合明绿香型白酒的特点，经广泛调研，综合生产企业、监管部门、大专院校及食品检测机构的日常研究和检测数据制定出明绿香型白酒的理化指标：酒精度、总酸、总酯、固形物等，产品经多批次产品验证，最终确定理化指标见表 2。

表 2 高度酒理化指标

项　目	指　标		检验方法
	高度酒	低度酒	
酒精度/（%vol）	40～68	25～40	GB
总酸（以乙酸计）/(g/L)	0.40	0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	1.50	1.00	GB/T 10345
固形物/(g/L)	0.80		
注：酒精度以标签所示为准，允许误差为±1.0%vol（20℃）。			

高度酒酒精度为 40～68%vol、低度酒酒精度为 25～40%vol。酒精度依据 GB 5009.225 的方法检测，酒精度以标签上标注为准，允许误差为±1.0%vol。总酯、固形物项目依据 GB/T 10345 的方法检测，总酸项目依据 GB 12456 的方法检测，经过多批次产品检测验证，确定明绿香型白酒中高度酒总酸（以乙酸计）的指标≥0.40g/L，低度酒

总酸（以乙酸计）的指标≥0.25g/L，高度酒总酯（以乙酸乙酯计）指标为≥1.50g/L，低度酒总酯（以乙酸乙酯计）指标为≥1.00g/L，固形物指标为≤0.80g/L。

5、安全指标

应符合 GB 2757 及有关规定。

6、净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

7、生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

（三）试验验证的论述

标准的制定单位选择了明绿香型白酒为试样，用本标准规定的的检测方法对规定的检测项目进行检测，结果符合标准要求。

六、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

无。

七、采用国际标准或国外先进标准的，说明采标程度，以及国内外同类标准水平的对比情况

无。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准的建议及其理由

在本标准通过审核、批准发布之后，由相关机构组织力量对本标

准进行宣贯，在行业内进行推广。该标准技术内容符合国家有关法律法规和标准要求，具有科学性、适用性和可操作性，能为明绿香型白酒产品生产过程提供有效的技术指导，对提高明绿香型白酒的品质起积极作用。建议本标准自发布之日开始实施。。

十、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法、实施日期等）

组织相关人员进行培训和宣导，制定实施计划，2022 年在全省范围内执行。

十一、其它应予说明的事项

暂无。