

《绵甜柔雅型白酒》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

由中国食品工业协会白酒专业委员会向中国食品工业协会提出申请，由中国食品工业协会批准老村长酒业有限公司和中轻检验认证有限公司作为主要牵头单位起草编制《绵甜柔雅型白酒》团体标准。

（二）起草单位及起草人

起草单位：老村长酒业有限公司、中轻检验认证有限公司、普研（上海）标准技术服务有限公司

主要起草人：

（三）起草分工：

中国食品工业协会白酒专业委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料和文件的收集，标准文本的修改、校准。

中轻检验认证有限公司和老村长酒业有限公司负责标准的起草、撰写、修改及相关产品的检验和数据分析。

普研（上海）标准技术服务有限公司参与绵甜柔雅型白酒典型样品的检测和数据统计分析。

二、标准制定的目的和意义

白酒是我国特有的蒸馏酒，具有悠久的历史和深厚的文化底蕴，在我国居民饮食消费中占据重要的地位。白酒是以粮谷为主要原料，

以大曲、小曲、麸曲、酶制剂及酵母等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的蒸馏酒，不同原料、不同工艺、不同地理环境酿制出香气、口感、风格不同的白酒。

近年来，随着消费者饮用场景和饮酒频率的不断变化，以及对白酒消费需求的多样化，在白酒感官质量稳步提升的同时，白酒风格多样化趋势更加明显。入口柔和、醇和自然、绵甜爽净、回味怡畅、体感轻松、饮后身体负担小的白酒日益受到消费者的青睐。

绵甜柔雅型白酒是以优质粮谷为原料，以优质大曲等为糖化发酵剂，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，不添加任何化学合成的外源性呈香呈色呈味物质，具有以粮香、窖香、陈香为主体的复合香气的白酒。

目前现有的推荐性白酒质量技术国家标准仅对相应产品的感官、酒精度、总酸和总酯等参数进行规定，在理化指标范围和感官品质等方面无法体现绵甜柔雅型白酒的独特的产品特点及质量要求。因此，为科学组织指导绵甜柔雅型白酒生产经营活动，满足市场多元化消费需求，有必要制定《绵甜柔雅型白酒》产品团体标准。

三、编制过程

2023年4月，老村长酒业有限公司联合各参与起草单位研讨《绵甜柔雅型白酒》团体标准研制工作方案。

2023年5月，中国食品工业协会白酒专业委员会组织国家食品质量检验检测中心等单位相关专家至黑龙江省哈尔滨市老村长酒业有限公司开展现场调研，并针对绵甜柔雅型白酒的定义与分类、具体

工艺及特点、感官术语等进行了充分讨论，进一步明确了团体标准研制工作方案。

2023年5月，中国食品工业协会白酒专业委员会向中国食品工业协会提出《绵甜柔雅型白酒》团体标准立项申请，并公开征求立项意见。

2023年5月，正式成立标准编制小组，并根据进展情况确定了具体的工作计划和技术路线。选定不同批次、不同酒精度的代表性绵甜柔雅型白酒，由中轻检验认证有限公司、普研(上海)标准技术服务有限公司开展测定、比对和数据分析。

2023年6月，在前期工作基础上，拟定了绵甜柔雅型白酒标准具体感官要求，确定了理化指标及其数据范围，形成标准讨论稿。

2023年6月9日，经编制小组征求相关专家意见，对标准讨论稿进行了修改和完善，形成标准征求意见稿，完成编制说明的编写。

四、标准制订的基本原则和依据

(一) 基本原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、科学实用原则。紧密结合实践，根据实际使用要求，结合行业和产品特点，并兼顾社会、行业的综合效益，具有可操作性和实用性；
- 3、相关标准协调配套原则。积极参照和采用国家有关标准，与相关标准、法规协调一致；
- 4、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，保障食品安全。

和人民身体健康，促进行业健康发展与技术进步。

（二）标准依据

标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编制，具体技术内容参照 GB 2757-2012《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》等标准及检测方法，并结合产品实际制定。

五、标准主要条款及其确定原则和说明

（一）术语和定义

本标准结合绵甜柔雅型白酒的生产工艺和风味感官特点确定具体定义：

以高粱、小麦、玉米、大米等为原料，以大曲等为糖化发酵剂，采用固态、半固态或液态发酵工艺，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不直接或间接添加化学合成的外源性呈香呈色呈味物质，具有以粮香、窖香、陈香为主体的复合香气的白酒。

（二）产品分类

本标准根据实际产品生产，从酒精度和产品等级上进行了区分，具体分类如下：

按酒精度分为高度酒（ $40\%vol < \text{酒精度} \leqslant 68\%vol$ ）、低度酒（ $25\%vol \leqslant \text{酒精度} \leqslant 40\%vol$ ）。

按产品等级分为优级、一级。

（三）技术要求

标准起草工作组收集了绵甜柔雅型白酒代表性样品，组织对样品

进行了感官品评、指标检测和分析，并结合行业实际形成了如下技术要求：

a) 原料和辅料

应符合相应的食品安全国家标准要求和有关规定。

b) 感官要求

感官要求是产品质量最直接的要求，本标准中感官要求从绵甜柔雅型白酒的色泽和外观、香气、口味和口感、风格等方面对产品进行了界定，具体描述如下：

表 1 感官要求

项目/ 要求	高度酒		低度酒	
	优级	一级	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			
香 气	具有以粮香、窖香、陈香为主体的、舒适的复合香气	具有以粮香、窖香为主体的复合香气	具有以粮香、窖香、陈香为主体的、舒适的复合香气	具有以粮香、窖香为主体的复合香气
口 味、口 感	绵甜柔雅，甘润爽口，香寓味中，余味悠长	较醇甜绵柔，甘润爽口，余味绵长	绵甜柔雅，净润爽口，香寓味中，余味绵长	较醇甜柔顺，净润爽口，余味长
风 格	具有本品典型的风格			

^a当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常

其中，绵甜柔雅型白酒的香气主要体现传统酿造白酒的粮香、窖香和陈香品质。对口味和口感提出“绵甜柔雅，甘润爽口，香寓味中，余味悠长”的要求，重点强调其绵甜和柔雅属性，配合香气“舒适”的要求，体现该类型白酒产品的饮用舒适性。

c) 理化要求

结合绵甜柔雅型白酒的酿造工艺、勾调方式、感官特点、样品检测数据等确定理化指标为酒精度、总酸、总酯、固形物、己酸乙酯等。

具体理化要求详见表 2。

表 2 理化要求

项 目	高度酒		低度酒	
	优级	一级	优级	一级
酒精度 ^a /%vol	40 ^a ~ 68		25 ~ 40	
固形物 ^b / (g/L) ≤	0.40		0.70	
总酸 ^b / (g/L) ≥	0.40	0.30	0.25	0.20
总酯 ^b / (g/L) ≥	1.50	1.00	1.00	0.80
己酸乙酯 ^b / (g/L) ≥	0.60	0.40	0.50	0.30
酸酯总量 ^c / (mmol/L) ≥	30.0	25.0	25.0	20.0
己酸+己酸乙酯 ^c / (g/L) ≥	1.00	0.40	0.80	0.40

^a不含 40%vol。
^b自生产日期不超过一年的产品执行的指标。
^c自生产日期超过一年的产品执行的指标。

其中，酒精度范围区分为高度酒与低度酒。根据白酒贮存前期会发生部分酯类水解，及长期存储过程中达到酸类和酯类组分动态平衡的实际情况，将绵甜柔雅型白酒理化指标按生产日期一年内产品和一年后产品进行区分：除酒精度和固形物外，自生产日期不超过一年的产品执行总酸、总酯、己酸乙酯 3 个指标；自生产日期超过一年的产品执行酸酯总量、己酸+己酸乙酯 2 个指标。根据实际典型样品测定结果及产品风格勾调设计确定不同酒精度、不同等级产品的理化参数范围值，详见表 2。

d) 净含量要求

与预包装食品净含量要求相一致，均按国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令规定执行。

e) 食品安全要求

绵甜柔雅型白酒作为典型的蒸馏酒产品，应符合 GB 2757 食品安

全国家标准要求，对甲醇、铅、氰化物等安全指标进行监测和控制。

f) 生产过程要求

绵甜柔雅型白酒的生产应满足 GB 8951 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》要求，在生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员进行管理。

(四) 分析方法

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法：

a) 感官分析方法

按 GB/T 10345 《白酒分析方法》中 6 执行。

b) 理化分析方法

酒精度按 GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》执行；总酸按 GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》执行，以 g/L 标示；固形物、总酯、己酸乙酯、酸酯总量、己酸按 GB/T 10345 《白酒分析方法》执行。

c) 净含量要求

净含量的测定依照 JJF 1070 执行。

(五) 检验规则和标志、包装、运输、贮存

绵甜柔雅型白酒的检验规则、包装、运输、贮存和除标签外的标志按 GB/T 10346 《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》执行；标签按 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和 GB 7718 《食品安全国家标准预包装食品标签通则》执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

六、征求意见处理结果

暂无。

七、标准实施建议

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。建议本标准自发布之日起实施。

八、其他需要说明的问题

暂无