

ICS 67.160.10

CCS X 61

# 团 体 标 准

T/CBJ 2114—2024

## 金种子馥合香白酒

Jinzhongzifuhexiang baijiu

2024-03-11 发布

2024-04-11 实施

中国酒业协会 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》的规定起草。

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。

本文件由安徽金种子酒业股份有限公司提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：安徽金种子酒业股份有限公司、中国酒业协会、江南大学、山东景芝酒业股份有限公司、贵州金沙窖酒酒业有限公司。

本文件主要起草人：何秀侠、徐岩、杨红文、王旭亮、范文来、赵德义、邹江鹏、彭兵、谢国排、吴宏萍、巩晓、水新宝、杜静怡。



# 金种子馥合香白酒

## 1 范围

本文件规定了金种子馥合香白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于金种子馥合香白酒的生产、检验和销售。

## 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 1351 小麦

GB/T 1354 大米

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

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/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 10460 豌豆

GB/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

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

定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局（2023）第70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

#### 金种子馥合香白酒 **jinzhongzifuhexiang baijiu**

以粮谷为主要原料，采用金种子麸曲、高温曲和中温曲为糖化发酵剂，泥底石板窖池为发酵容器，经固态发酵、固态蒸馏、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的具有浓、酱、芝馥合香风格的白酒。

### 3.2

#### 金种子麸曲 **jinzhongzi fuqu**

以麸皮为主要原料，接种白曲霉、酵母、细菌菌种，经人工培养成的糖化发酵剂。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.2 生产用水

应符合GB 5749的规定。

#### 5.1.3 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

#### 5.1.4 小麦

应符合GB 1351的规定。

#### 5.1.5 大米

应符合GB/T 1354的规定。

#### 5.1.6 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

#### 5.1.7 豌豆

应符合GB/T 10460的规定。

#### 5.1.8 其他原辅料

应符合国家相关标准的规定。

### 5.2 感官要求

高度酒和低度酒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	优级	一级
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	
香气 <sup>b</sup>	具有以窖香、芝麻香、酱香为主的，烘焙香、粮香、果香等多香馥合浓郁幽雅的复合香气	具有以窖香为主的，烘焙香、果香等多香较谐调、较浓郁的复合香气
口味口感	酒体醇厚丰满、细腻，回味悠长	酒体较醇厚丰满、较细腻，回味较悠长
风格	具有本品典型的风格	

<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。

<sup>b</sup> 金种子馥合香白酒风味轮和不同级别金种子馥合香白酒风味特征剖面示意图，见附录 A。

表 2 低度酒感官要求

项目	优级	一级
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	
香气	具有以窖香、芝麻香、酱香为主的，烘焙香、粮香、果香等多香馥合舒适谐调的复合香气	具有以窖香为主的，烘焙香、果香等多香较谐调、较舒适的复合香气
口味口感	酒体醇厚谐调、尾净余长	酒体较醇厚谐调、尾净较长
风格	具有本品典型的风格	

<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。

## 5.3 理化要求

高度酒和低度酒理化要求分别应符合表3、表4的规定。

表 3 高度酒理化要求

项目		优级	一级	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)		40%vol < 酒精度 ≤ 68%vol		
固形物 <sup>b</sup> / (g/L)	≤	0.40		
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期 ≤ 一年的执行指标	≥	0.50	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)		≥	2.00	1.50
己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.40	
酸酯总量 / (mmol/L)	产品自生产日期 > 一年的执行指标	≥	35.00	
己酸+己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.70	

<sup>a</sup> 酒精度的实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。  
<sup>b</sup> 酒精度在 40%vol~49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.5g/L。

表 4 低度酒理化要求

项目		优级	一级	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)		25%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol		
固形物 / (g/L)	≤	0.60		
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期 ≤ 一年的执行指标	≥	0.30	0.25
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)		≥	1.50	1.00
己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.30	
酸酯总量 / (mmol/L)	产品自生产日期 > 一年的执行指标	≥	25.00	
己酸+己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.50	

<sup>a</sup> 酒精度的实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

## 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求

按GB/T 10345的规定执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按GB 5009.225的规定执行。

#### 6.2.2 总酸

按GB 12456的规定执行。

#### 6.2.3 总酯、己酸乙酯、酸酯总量、固形物

按GB/T 10345的规定执行。

#### 6.2.4 己酸

按GB/T 10781.1的规定执行。

### 6.3 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 7 检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存按GB 7718和GB/T 10346执行。

7.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。



附录 A  
(资料性)

金种子馥合香白酒风味轮及不同级别金种子馥合香白酒风味特征剖面示意图例

金种子馥合香白酒风味轮见图 A.1。

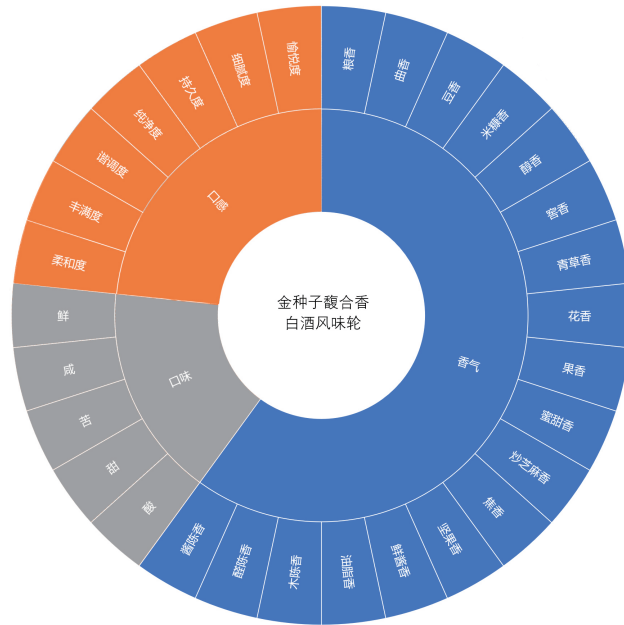
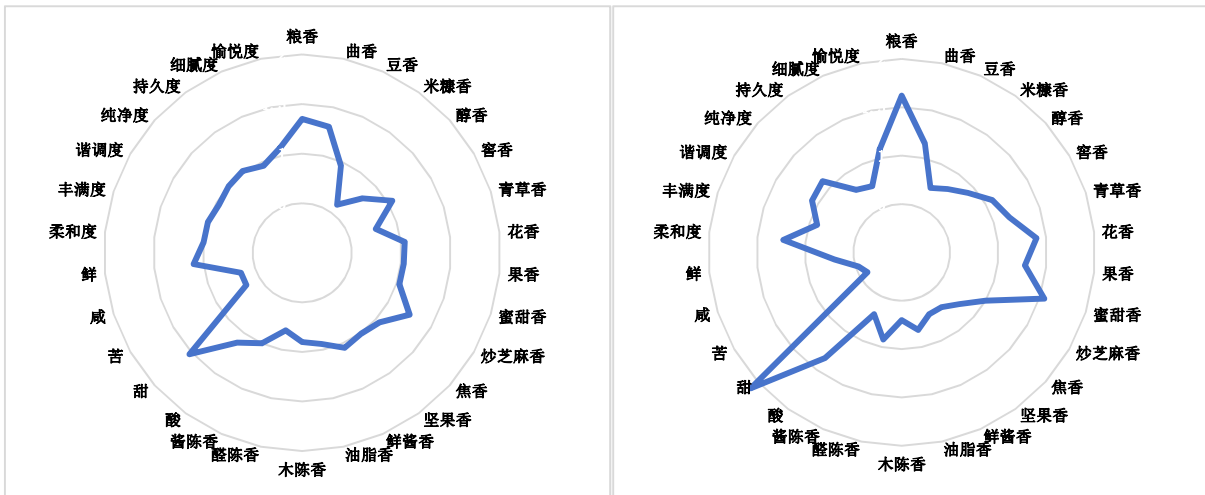


图 A.1 金种子馥合香白酒风味轮

不同级别金种子馥合香白酒香气特征剖面示意图见图 A.2。



(a) 优级

(b) 一级

图 A.2 不同级别金种子馥合香白酒风味特征剖面示意图例



中国酒业协会

团体标准

T/CBJ 2114—2024

\*

版权所有 侵权必究

印数：1—200册 定价：30.00元