



团 体 标 准

T/CBJ 9103—2024

草 本 白 酒

Caoben baijiu

2024-09-13 发布

2024-10-13 实施

中国酒业协会 发布
中国标准出版社 出版

前 言

本标准按照 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。

本标准由劲牌有限公司提出。

本标准由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本标准起草单位：劲牌有限公司、中国酒业协会、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、宜宾五粮液仙林生态酒业有限公司、泸州老窖养生酒业有限责任公司、安徽古井贡酒股份有限公司、海南椰岛(集团)股份有限公司、贵州习酒股份有限公司、陕西西凤露酒有限公司、贵州国台酒业集团股份有限公司、重庆江记酒庄有限公司、青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、南京同仁堂酒业有限责任公司、安徽瑞思威尔科技有限公司、云南品斛堂酒业有限公司、甘肃滨河食品工业(集团)有限责任公司、泸州国之荣耀酒业有限公司、云南赤水源酒业有限责任公司、北京自然之露酒业有限公司、安徽和禧酒业销售有限公司、昆明酒类行业协会、江南大学、中国食品发酵工业研究院有限公司、北京工商大学、天津科技大学、亳州学院、宜宾学院、先进能源科学与技术广东省实验室。

本标准主要起草人：杨强、王旭亮、童国强、徐岩、韩英、李安军、汪地强、王德良、杨素红、吉喆、刘小兵、肖礼勇、闫宗科、梁慧珍、邵家艳、张翠英、张卫明、柯锋、陈丽、赵国华、柳玉洪、梁磊、范宏筠、鲁周、林杰、何宏魁、闫德学、尹俊强、孙金沅、唐柯、孟镇、方颂平、袁华伟、张苗苗、杜静怡、刘凯毅、刘丹、尹延顺。

草 本 白 酒

1 范围

本标准规定了草本白酒的要求、试验方法、检验规则、标志和包装、运输、贮存。
本标准适用于草本白酒的生产、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标准必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本标准;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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 13662 黄酒

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

T/CBJ 9101 露酒

《定量包装商品计量监督管理办法》(2023年3月16日国家市场监督管理总局令第70号)

3 术语和定义

GB/T 17204、T/CBJ 9101界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

草本白酒 Caoben baijiu

本草白酒

以白酒为酒基,利用可食用或按照传统既是食品又是中药材(或符合相关规定)的植物及其制品,经再加工制成的,不直接或间接添加食品添加剂,不改变或基本保持白酒风格的植物类露酒。

4 要求

4.1 原料、辅料

4.1.1 所用酒基应符合白酒相应标准的规定。

4.1.2 可食用植物及其制品,其种类和质量应符合相关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
外观和色泽 ^a	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀,无杂质
香气	具有本品典型香气
口味口感	具有本品典型的口味口感
风格	具有本品典型风格
^a 当酒的温度低于 10℃时,允许出现沉淀物或失光,10℃以上时应逐渐恢复正常;自生产日期三个月后,允许有少量沉淀。	

4.3 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	要求
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)	4.0~68.0
酸酯总量/(mmol//L)	≥3.9
总糖/(g/L)	≤5.0
非糖固形物 ^b /(g/L)	≥0.1
^a 标签标示值和实测值允许差为±1%vol。	
^b 适用于浸提、浸提发酵工艺生产的产品。	

4.4 食品安全要求

应符合相应食品安全国家标准的规定。

4.5 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 试验方法

5.1 感官要求

5.1.1 酒样准备

将酒样编号,置于水浴中调温至 20℃~25℃,将洁净、干燥的品尝杯对应酒样编号,并对应注入适量酒样。

5.1.2 外观与色泽

将注入酒样的品尝杯置于明亮处,举杯齐眉,用肉眼观察杯中酒的色泽、透明度和澄清度、有无沉淀及悬浮物。

5.1.3 香气

手握杯柱,慢慢将酒杯置于鼻孔下方,嗅闻其挥发香气,然后慢慢摇动酒杯,嗅闻空气进入后的香气。加盖,用手握酒杯腹部 2 min,摇动后,再嗅闻香气,记录气味特征。

5.1.4 口味口感

喝入适量酒样于口中,一般保持在 0.5 mL~2.0 mL,可以根据酒精度或个人习惯调整,尽量均匀分布于味觉区,仔细品尝有了明确印象后咽下,再体会口感后味,记录口味口感特征。

5.1.5 风格

根据外观、色泽、香气与口味特点,综合分析评价其风格及典型的强弱程度,出具结论意见。

5.2 理化要求

5.2.1 酒精度

酒精度按 GB 5009.225 执行。

5.2.2 酸酯总量

酸酯总量按 GB/T 10345 执行。

5.2.3 总糖

总糖按 GB/T 15038 执行。

5.2.4 非糖固形物

非糖固形物按 GB/T 13662 执行。

5.3 食品安全要求

按食品安全国家标准中规定的方法测定。

5.4 净含量

净含量按 JJF 1070 执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一工艺配方、质量、品种、规格、包装均相同的产品为一批。

6.2 抽样

6.2.1 在成品库中或包装生产线中,同批产品按表 3 随机抽取样品,其中在包装生产线中取样时,应根

据生产计划的批量箱数进行间隔取样。

6.2.2 当总取样不足 2.0 L 时,应按比例增加抽样量至 2.0 L;单件包装净含量大于或等于 2.0 L 时,同一批产品可随机抽取一个单位样本(瓶、坛等)。

6.2.3 供需双方也可按照 GB/T 30642 的规定制定抽样方案。

表 3 抽样表

抽样范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶(坛等)
≤50	3	3
51~1 200	5	2
1 201~35 000	8	1
≥35 001	13	1

6.2.4 采样后应立即贴上标签,标签信息包括但不限于:样品名称、产品执行标准、品种规格、数量、批号或生产日期、采样时间与地点、采样人。将样品分为两份,一份样品封存,至少保留一个月,备查;另一份样品立即送检验部门,进行感官、理化等检验。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的检验部门按本标准规定逐批进行检验。检验结果符合本标准,方可出厂。

6.3.1.2 检验项目:感官要求、酒精度、酸酯总量、非糖固形物、总糖、净含量。按 4.3 要求检验项目进行。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 检验项目:本标准中全部要求项目。

6.3.2.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每一年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产六个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果有一项或一项以上不合格项目时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复检,以复检结果为准。

6.4.2 若复检结果仍有一项或一项以上不合格,则判该批产品不符合本标准。

6.4.3 若 4.4 项不合格时不应复检,直接判定该批产品为不合格批次或该次型式检验结论不合格。

7 标志

7.1 预包装露酒应标示所用酒基的种类。

7.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者(或经销商)名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和

规格。

7.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 要求。

7.4 预包装标签应符合 GB 7718 的有关规定。

8 包装、运输、贮存

8.1.1 包装容器应清洁,封装严密,无漏酒现象,并符合相应标准。

8.1.2 外包装应符合相应的标准。

8.1.3 运输和贮存时应保持清洁、避免强烈振荡、日晒、雨淋,防止冰冻,装卸时应轻拿轻放;存放地点宜避光、通风良好;严禁火种。

8.1.4 成品不应与潮湿地面直接接触。

8.1.5 贮存、运输温度宜保持在 5℃~35℃。
