**《绵柔酱香白酒》团体标准编制说明**

（征求意见稿）

**一、工作简况**

**1.任务来源**

为充分适应绵柔酱香白酒发展趋势，贵州贵酒集团有限公司提出团体标准提案，由中国酒业协会团体标准审查委员会批准立项，贵州贵酒集团有限公司等单位为主要起草单位，起草编制《绵柔酱香白酒》团体标准。《绵柔酱香白酒》团体标准中国标准分类号为 X 61（ICS分类号 67.160.10）。

**2.起草单位**

中国酒业协会、贵州贵酒集团有限公司、贵州安酒股份有限公司、金徽酒股份有限公司、伊犁酒业有限责任公司、宜宾学院。

**3.目的意义**

2021年国标体系框架修改，同时酱香型白酒国标也发生了相应的修订。酱香型白酒国标的发布保证了全国酱酒产品的基本质量，同时近年来市场上以绵柔为导向的酱香型白酒产品日益增多，生产该类型白酒的企业遍布全国。为了保证这类产品的质量，促进酱香型白酒发展，所以必须制定绵柔酱香白酒质量标准，满足绵柔酱香白酒市场及消费者需求。

**二、编制过程**

2023年10月，因绵柔酱香白酒发展需要，贵州贵酒集团有限公司提出《绵柔酱香白酒》团体标准立项申请，同时确定标准的主要框架。

2023年10月27日中国酒业协会白酒技术创新战略发展工作委员会收到材料提交团体标准审查委员会发文（中酒协标[2023] 32号）邀请团体标准审查委员会专家组成员进行立项函审。

2023年11月17日中国酒业协会团体标准审查委员会根据函审结果发文（中酒协标[2023]36号），审查意见基本表示赞同，批准立项。

2023年11月20日，经中国酒业协会白酒技术创新战略发展工作委员会发文（中酒协标[2023]19号）批准立项，并征集起草单位。

2023年11月-2024年2月，贵州贵酒集团有限公司与中国酒业协会根据标准制定框架和主要工作内容，对标准初稿中的术语定义、产品分类、感官要求、理化指标以及分析方法等内容进行多次讨论协调，形成标准初稿。

2024年2月，为更加明确绵柔酱香白酒典型样感官特征，中国酒业协会组织了5家申报起草单位，征集其代表性绵柔酱香产品，邀请国评、省评等专家进行感官分析。贵州贵酒集团有限公司、中国酒业协会与征集的起草单位共同召开标准讨论工作会议，说明标准制定情况，就标准内容逐条进行讨论，根据专家提出相关意见进行答疑和建议的汇总、修订，综合起草组专家的意见进一步修改完善，会后形成标准讨论稿。

2024年3月6日，起草工作组整合意见，编写相关材料，形成标准征求意见稿。

**三、编制原则和标准主要内容的论据**

**1.编制原则**

**a)规范性原则**。本标准以国家、行业现有的标准为制定基础，本着先进性、科学性、合理性、可行性和可操作性的原则来进行本标准的制定工作，主要依据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》、GB/T 20004.1-2016 团体标准化 第1部分：良好行为指南、GB/T 20004.2-2018 团体标准化 第2部分：良好行为评价指南和《团体标准管理规定》的规定编写内容。

**b)系统性原则**。本标准与GB 2757、GB 5009.225、GB 7718 、GB/T 10345、GB/T 10346、GB/T 15109、GB/T 26760等引用的法规标准协调一致。按照术语和定义，产品分类，要求，检验方法，检验规则、标志、包装、运输和贮存的5个部分展开。

**c)行业性原则**。在GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和GB/T 17204《饮料酒术语和分类》中对酱香型白酒进行了界定，但均未提及绵柔酱香白酒，T/CNFIA 169-2023《绵柔酱香型白酒》团体标准对绵柔酱香白酒的要求不能完全适用于其他产区所生产的绵柔酱香白酒，为对该类绵柔酱香白酒的产品感官和理化性质进一步规范，结合现有技术水平和生产的实际情况，特提出符合绵柔酱香白酒行业发展的行业性要求。

**d)定量与定性结合原则**。感官要求的定性指标结合理化要求的定量指标，实现对绵柔酱香白酒产品的质量管控。

**e)可行性和可操作性原则**。本标准中的评价指标体系简易可行，对于绵柔酱香白酒产品具有可行性和可操作性。

**2.标准主要内容的论据**

**a)标准名称**

绵柔酱香白酒是近年来从酱香型白酒中诞生出来的一个分支，“绵柔”一词能简单、准确地概括该类酱香白酒的特点，绵柔酱香白酒名称简单明了，便于记忆，故标准名称为《绵柔酱香白酒》团体标准。

**b)规范性引用文件**

本文件是产品标准，包含术语、质量、包装、储运等要求，本标准编制主要依据包括：

GB/T 8231 高粱

GB 1351 小麦

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/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 15109 白酒工业术语

GB/T 26760 酱香型白酒

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 (国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令)

c)术语定义

以GB/T 15109-2021《白酒工业术语》和GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》中对酱香型白酒的描述作为参考，并结合所生产绵柔酱香白酒的工艺、储存条件及感官特点等，确定绵柔酱香白酒的定义为“以本地红缨子糯高粱、小麦、水为原料，用高温大曲为糖化发酵剂进行传统固态发酵，经小坛储存、大小盘勾、陈年调味酒调味而成，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，具有本品固有风格特征的白酒”。

d）要求

① 感官要求

感官特征参考GB/T 33404《白酒感官品评导则》中界定的颜色、香气、口感、及风格的描述进行界定，以酱香型白酒国家标准为导向，在香气口感部分出绵柔酱香的特质，感官要求是依据征集到的5家企业生产出的最具有代表的15个绵柔酱香产品的感官评价总结出来的特点，其特点是“酱香突出，陈香明显，曲香、酸香等多种香气协调、平衡、舒适，空杯留香持久，入口酒体绵柔细腻，醇厚丰满，回味悠长”，具体感官要求如表1、表2所示。

表 1 高度酒感官要求（45%vol≤酒精度≤58%vol）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 优级 | 一级 |
| 色泽和外观 | 色泽微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀a | |
| 香气b | 自然发酵产生的酱香突出，陈香明显，曲香、酸香等多种香气协调、平衡、舒适，空杯留香持久 | 自然发酵产生的酱香明显，陈香较明显，曲香、酸香等多种香气协调，空杯留香久 |
| 口味口感 | 入口酒体绵柔细腻，醇厚丰满，回味悠长 | 入口酒体柔顺，协调平衡，后味干净，回味长 |
| 风格 | 具有本品的典型风格 | 具有本品的明显风格 |
| 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℃以上时应逐渐恢复正常。  a 不同级别绵柔酱香白酒的香气特征剖面图见附录A | | |

表 2 低度酒感官要求（35%vol≤酒精度＜45%vol）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 优级 | 一级 |
| 色泽和外观 | 色泽微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀a | |
| 香气 | 自然发酵产生的酱香明显，陈香明显，曲香、酸香等多种香气协调、舒适，空杯留香久 | 自然发酵产生的酱香较明显，曲香、酸香等多种香气协调，空杯留香久 |
| 口味口感 | 入口酒体绵柔细腻，丰满协调，回味悠长 | 入口酒体醇和，协调平衡，后味干净，回味较长 |
| 风格 | 具有本品的典型风格 | 具有本品的明显风格 |
| 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℃以上时应逐渐恢复正常。 | | |

② 理化要求

理化要求规定如表3所示，

表3 理化要求

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | | 优级 | 一级 |
| 酒精度（20℃） /%vol | | 35.0～58.0 | |
| 固形物/ (g/L)≤ | | ≤0.70 | |
| 总酸a (以乙酸计) / (g/L) ≥ | 产品自生产日期≤一年执行的指标 | ≥1.60 | ≥1.50 |
| 总酯a  (以乙酸乙酯计) /(g/L)≥ | ≥2.50 | ≥2.00 |
| 己酸乙酯/ (g/L)≤ | ≤0.30 | |
| 酸酯总量a / (mmol/L) | 产品自生产日期＞一年执行的指标 | ≥60.0 | ≥50.0 |
| a 按53%vol酒精度折算。 | | | |

酒精度

酒精度是基于酱酒国标基础上维持该指标，酒精度范围为35.0～58.0%vol。

总酸

根据所生产的绵柔酱香白酒总酸检测、统计，总酸的范围为1.50～2.50g/L，故总酸的设置为：优级酒总酸≥1.60 g/L，一级酒总酸≥1.50g/L，按53%vol进行折算。

总酯

总酯是基于酱酒国标基础上维持该指标，优级酒总酯≥2.50 g/L，一级酒总酯≥2.00g/L，按53%vol进行折算。

酸酯总量

白酒中的呈香呈味物质主要是大量的酯和酸。总酸、总酯是白酒检测中重要理化指标。酸酯在储存过程中呈动态变化，总酸、总酯随着储存时间延长呈现酸增酯减的趋势。总酸、总酯的变化不会降低白酒的质量，也不会增加食品安全风险，而是会提高白酒的感官质量水平，使得白酒的陈香味更加突出，酒体更加醇和。总酸、总酯指标的单独设置，不能真实反映出白酒的实际质量水平，酸酯总量指标的设置，是经过白酒行业不断研究和讨论，形成统一意见后，也在相关修订的国家白酒标准中使用。酸酯总量是指单位体积绵柔酱香白酒中的酸类物质和酯类物质的总和，以消耗氢氧化钠标准溶液的毫摩尔数量表示，单位为mmol/L，根据绵柔酱香白酒样品的普查数据。设置如下：酸酯总量：优级≥60.0（mmol/L），一级≥50.0（mmol/L）；按53%vol进行折算。

己酸乙酯

己酸乙酯是基于酱酒国标基础上维持该指标，己酸乙酯≤0.30，按实测值。

固形物

固形物是基于酱酒国标基础上维持该指标，固形物≤0.7 g/L，按实测值。

产品自生产日期小于或等于一年，要求检测的理化指标包括酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯和固形物；产品自生产日期大于一年，要求检测的理化指标包括酒精度、己酸乙酯、固形物和酸酯总量。

四、标准中涉及的专利

无。

五、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准从我国酱香白酒行业的实际情况出发，参考了国内相关资料，体现了科学性、先进性和可操作性原则，在制定过程中充分考虑国内相关的法规要求，并结合绵柔酱香白酒产品的特点；与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

八、贯彻团体标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准审核、批准发布后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作，在行业内进行推广。

九、废止现行相关标准的建议

无。