

ICS XX
CCS X

团 体 标 准

T/CNFIA XXXX-2024

和润浓香型白酒

Herun Nongxiangxing Baijiu

(征求意见稿)

2024 年 XX 月 XX 日发布

XXXX 年 XX 月 XX 日实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草原则》给出的规则起草。

本标准由四川全兴酒业有限公司提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：四川全兴酒业有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、成都馨千代饮料酒有限公司、西华大学。

本标准主要起草人：俞剑燊、郭新光、邱显平、王健、王太东、熊雅婷、杨静、关统伟、邬子璇、刘胤儒、陈柳宇、齐琳、李宗朋、李子文、高铭、李杰、张敏、黄散、罗杰。

目 录

1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 产品分类.....	2
5 要求.....	2
6 分析方法.....	3
7 检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存.....	4

和润浓香型白酒

1 范围

本文件规定了和润浓香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于和润浓香型白酒生产、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 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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- 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 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令第70号）

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 和润浓香型白酒 Herun Nongxiangxing Baijiu

以优质五粮（小麦、高粱、玉米、糯米、大米）为原料，以小麦制成的中高温曲为糖化发酵剂，经混合双曲固态发酵，分层入窖、超长发酵、固态蒸馏、降度储存、勾调而成，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有和润浓香的风格的白酒。

4 产品分类

按 GB/T 10781.1-2021《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》和产品的酒精度分为：

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 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目/要求	低度酒			高度酒		
	特优级	特级	优级	特优级	特级	优级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀			无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		
香气	具有以较浓郁窖香为主的老陈香、粮香、曲香、果香、花香、醇香、糟香等多种香气形成的幽雅、舒适、协调的复合香气	具有以较浓郁窖香为主的粮香、陈香、曲香、果香、花香、醇香等多种香气形成的清雅、舒适、协调的复合香气	具有以窖香为主的粮香、曲香、果香、花香、醇香、糟香等多种香气形成的舒适、协调的复合香气	具有以浓郁窖香为主的老陈香、粮香、曲香、果香、花香、醇香、糟香等多种香气形成的幽雅、舒适、协调的复合香气	具有以浓郁窖香为主的粮香、陈香、曲香、果香、花香、醇香等多种香气形成的清雅、舒适、协调的复合香气	具有以窖香为主的粮香、曲香、果香、花香、醇香、糟香等多种香气形成的舒适、协调的复合香气
口味口感	柔雅醇厚，圆润甘美，醇甜自然，舒适，爽净舒畅	绵柔醇和，和润甘美，醇甜舒适，谐调爽净	绵甜醇和，和顺甘美，醇甜舒适，谐调爽净	绵柔醇厚，细腻丰满，圆润甘美，醇甜自然舒适，爽净舒畅，回味悠长	绵柔醇厚丰满，和润甘美，醇甜舒适，谐调爽净，回味悠长	绵甜醇和，和顺甘美，醇甜舒适，谐调爽净，回味长
风格	风格典型，个性独特	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	风格典型，个性独特	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格

^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。

5.2 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	低度酒			高度酒		
	特优级	特级	优级	特优级	特级	优级
酒精度/(%vol)	25~40			40 ^a ~68		
固形物/(g/L)	≤ 0.69			0.39		
总酸 ^b /(g/L)	≥ 0.4	≥ 0.3	≥ 0.2	≥ 0.5	≥ 0.4	≥ 0.3
总酯 ^b /(g/L)	≥ 0.7	≥ 0.5	≥ 0.4	≥ 0.9	≥ 0.7	≥ 0.5
己酸乙酯 ^b /(g/L)	≥ 0.6	≥ 0.4	≥ 0.3	≥ 0.7	≥ 0.5	≥ 0.4
酸酯总量 ^c /(mmol/L)	≥ 14	≥ 10	≥ 8	≥ 18	≥ 14	≥ 10
己酸+己酸乙酯 ^c /(g/L)	≥ 1	≥ 0.8	≥ 0.7	≥ 1.1	≥ 0.9	≥ 0.8

^a 不含 40 %vol。酒精度的实测值与标签标示值允许差为 ± 1.0%vol
^b 产品自生产日期 ≤ 一年的执行的指标。
^c 产品自生产日期 > 一年的执行的指标。

5.3 食品安全要求

食品安全指标应符合食品安全国家标准的规定。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

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、总酯

按 GB/T 10345 规定的方法执行。

6.2.3 乙酸乙酯、己酸乙酯

按 GB/T 10345 规定的方法执行。

6.2.4 己酸

按 GB/T 10345 规定的方法执行。

6.2.4 固形物

按 GB/T 10345 规定的方法执行。

6.3 净含量

按 JJF1070 规定的方法执行。

6.4 风味组分

按全兴和润浓香型白酒企业内控法则规定的方法和分析参数，使用气相色谱-离子迁移谱（GC-IMS）技术对不同等级和润浓香型成品酒风味组分进行定性和半定量分析检测。

7 检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 检验规则、标志、包装、运输和贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

7.2 标签应符合 GB7718、GB 2757 的规定。酒精度应表示为“体积分数（%vol）”。酒精度实测值与标签示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

附录 A

(资料性)

3 个等级和润浓香型白酒风味组分 GC-IMS 指纹图谱及聚类分析

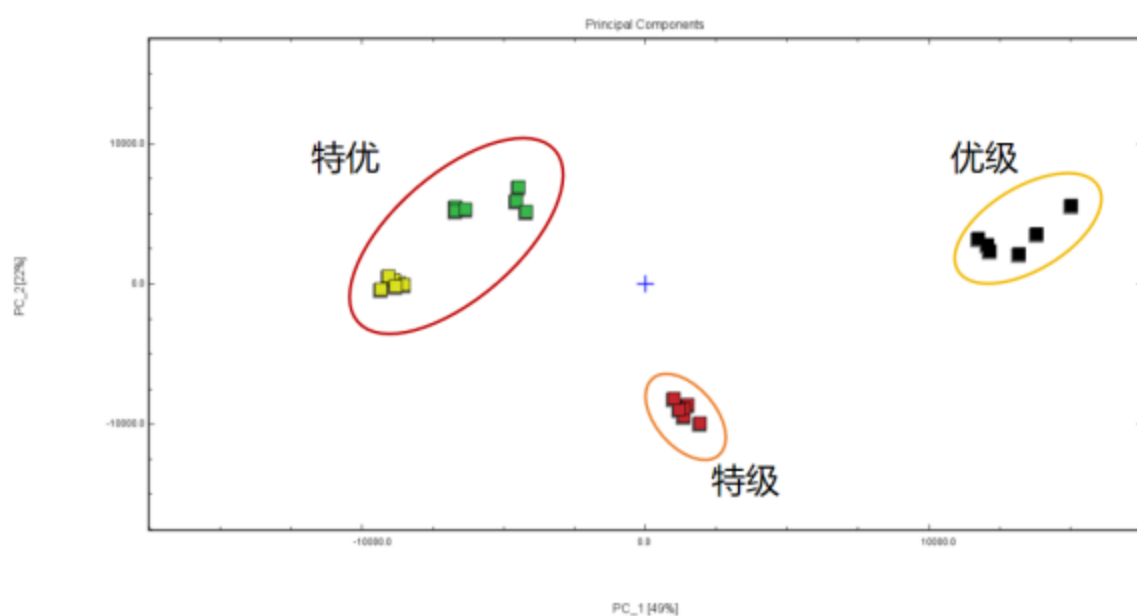
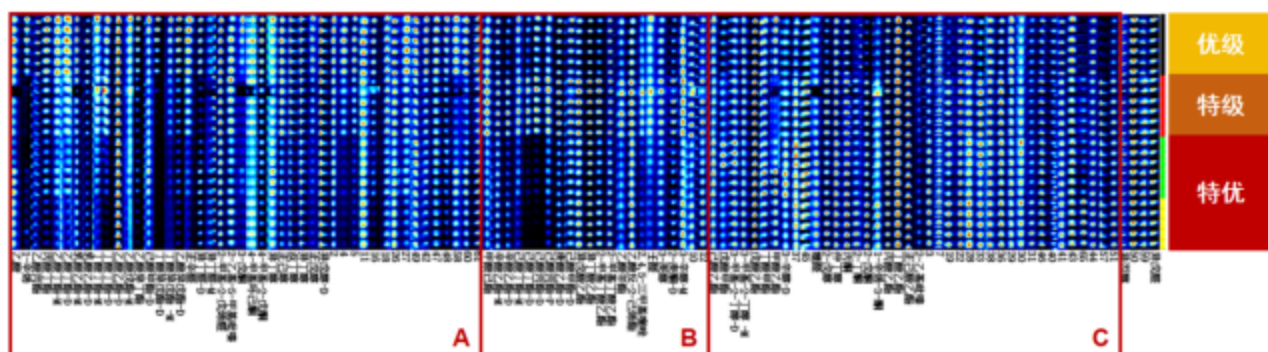
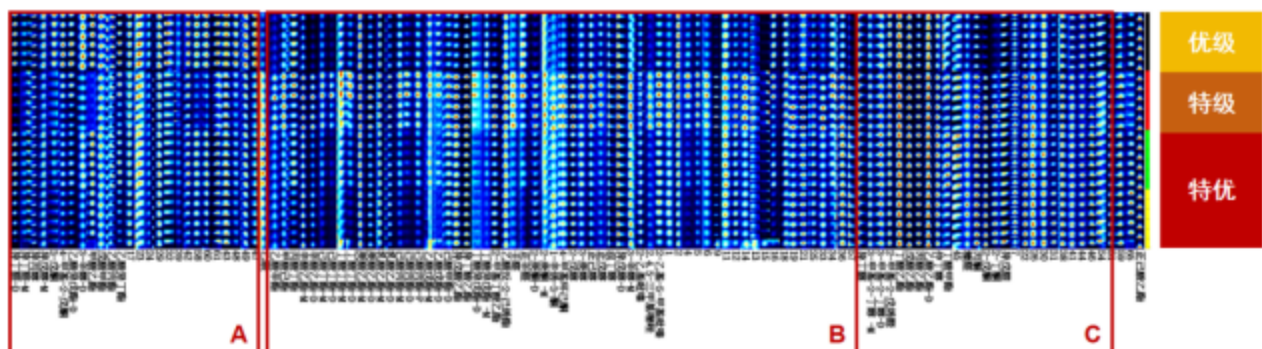


图 A.1 38 %vol 3 个等级成品酒指纹图谱及主成分分析



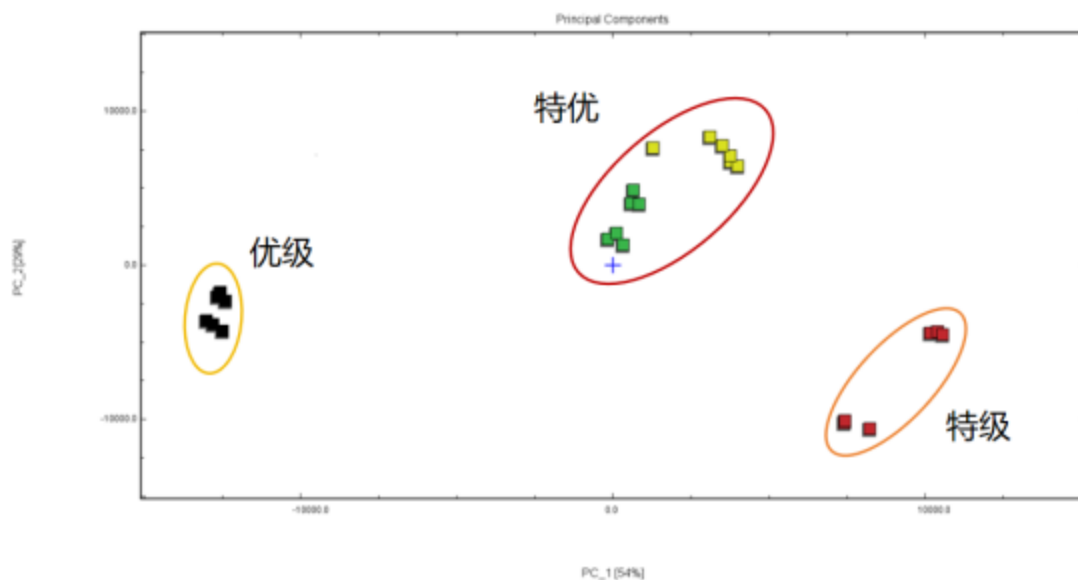


图 A.2 42 %vol 3 个等级成品酒指纹图谱及主成分分析

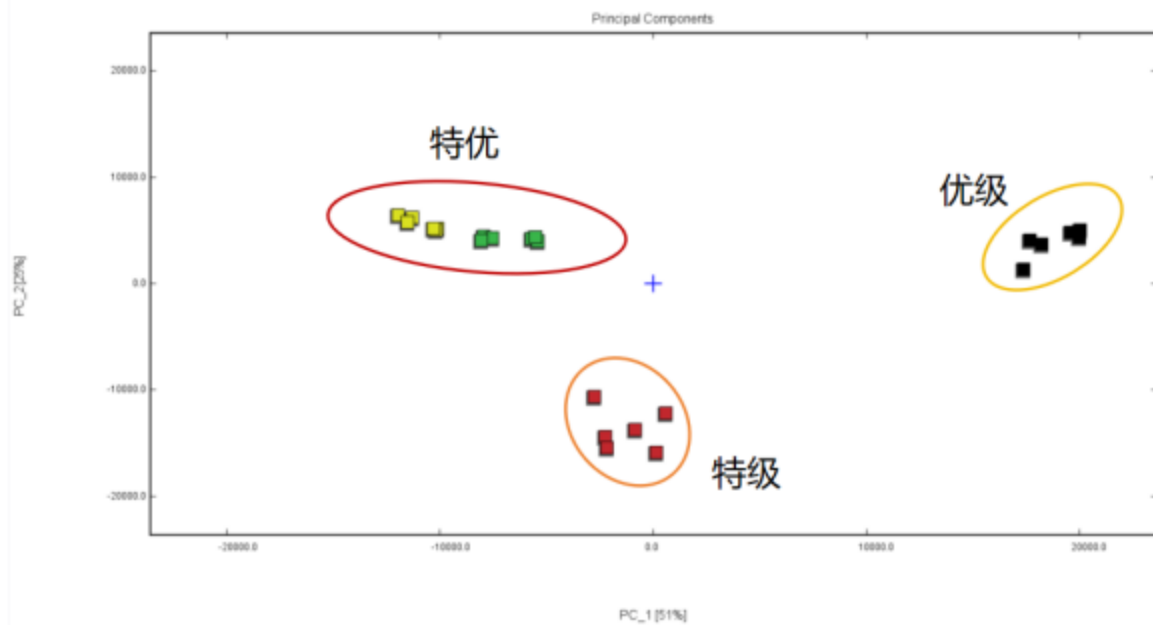
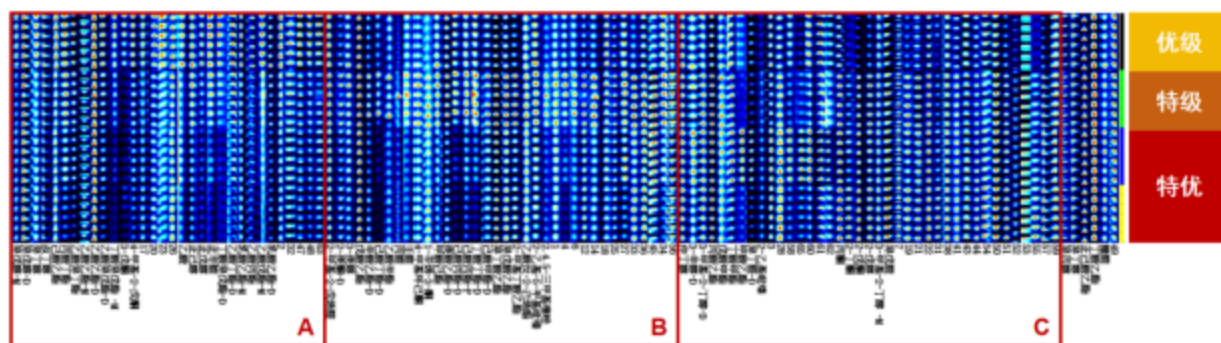


图 A.3 52 %vol 3 个等级成品酒指纹图谱及主成分分析

注 1: 每个度数对应等级酒指纹图谱说明:

每行代表一个样品的一个平行，由上至下分别为优级、特级和特优等级酒样的风味组分，每一列代表一个物质在不同样品间的信号吸收峰，可将物质在不同等级酒之间的相对含量差异进行可视化表达。

每个度数等级酒指纹图谱中 A、B 和 C 区域框选的物质分别对应优级、特级和特优等级酒中含量较高的特征性风味物质。

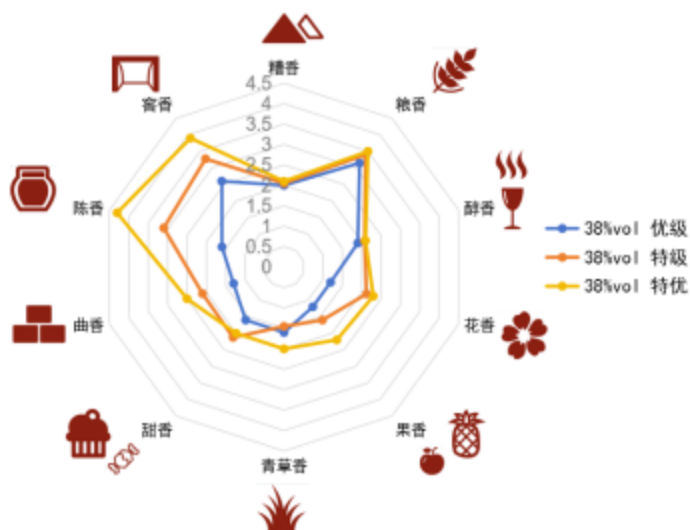
注 2：主成分分析图是将指纹图中的特征性风味组分的信号峰值进行降维，能够在二维平面中反应各个等级成品酒的组内平行重复性和组间相似性。

附录 B

(资料性)

3个等级和润浓香型白酒感官定量描述分析示意图例

38 %vol等级酒香气感官定量分析雷达图



38 %vol等级酒口感感官定量分析雷达图

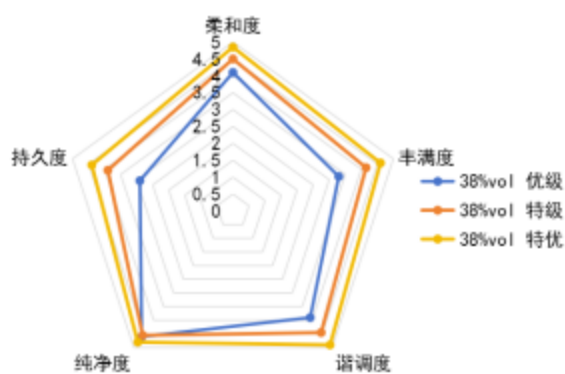
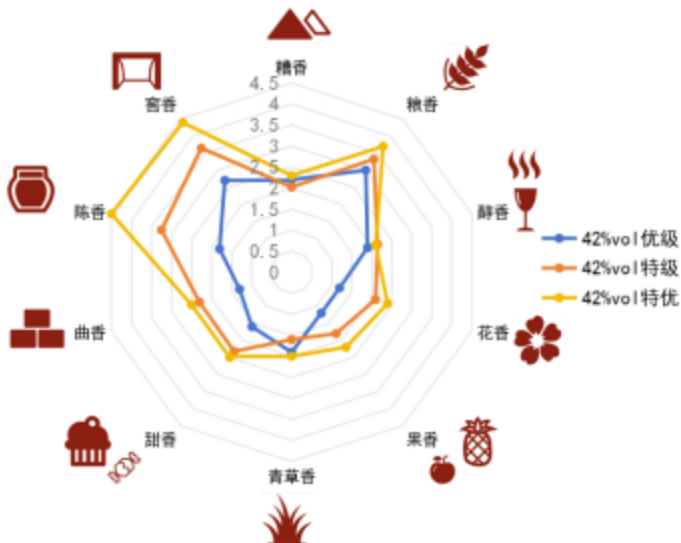


图 B.1 38 %vol 等级酒口感与香气感官定量分析雷达图

42 %vol等级酒香气感官定量描述雷达图



42 %vol等级酒口感感官定量描述雷达图

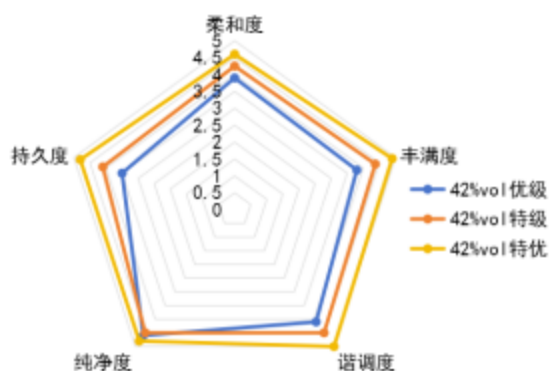
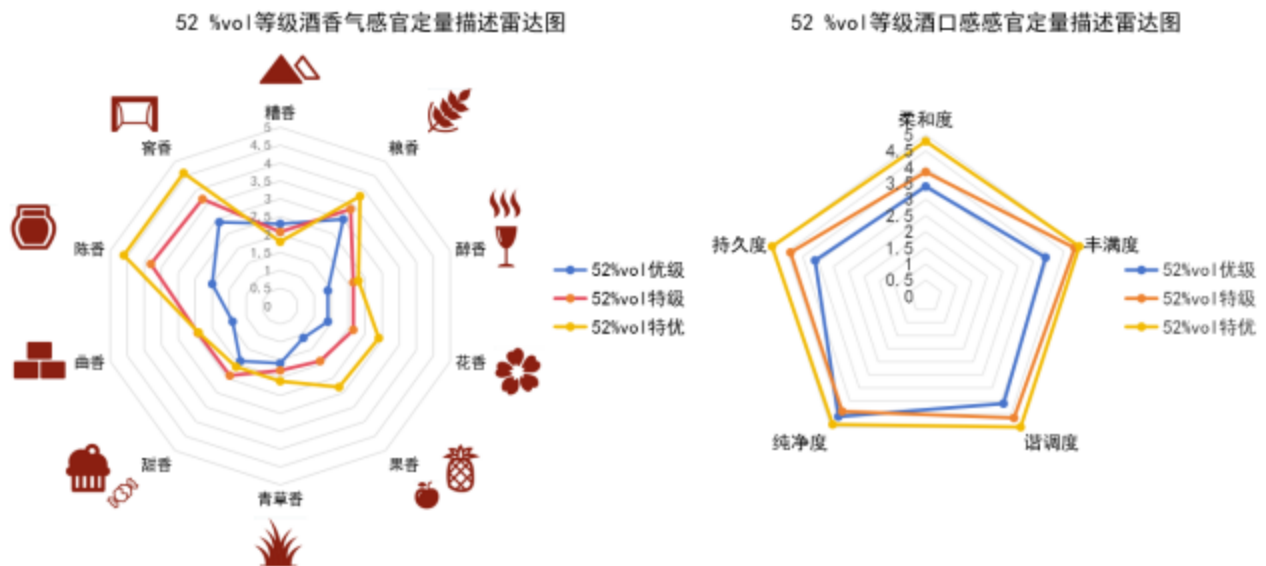


图 B.2 42 %vol 等级酒口感与香气感官定量分析雷达图



注 1：感官描述术语不限于图中所示。

注 2：不同等级和润浓香型白酒常用感官描述术语说明如下：

- a) 糟香：酒醅蒸馏后成为酒糟所具有的香气特征；
- b) 粮香：高粱、大米、小麦等谷物原料经发酵蒸馏而成的粮食香气特征；
- c) 醇香：白酒中醇类物质的香气特征；
- d) 花香：白酒中类似鲜花的香气特征；
- e) 果香：白酒中成熟水果的香气特征；
- f) 青草香：白酒中类似青草的香气特征；
- g) 甜香：白酒中类似蜂蜜和糖果的甜味感受的香气特征；
- h) 曲香：白酒所用糖化发酵剂（中温大曲、高温大曲）经参与发酵所形成的香气特征；
- i) 陈香：陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征；
- j) 窖香：浓香型大曲酒所具有的窖底香气特征。