

T/WFIA

团 体 标 准

T/WFIA 002—2025

平阳米烧

PingYang mi shao

2025 - 03 - 25 发布

2025 - 03 - 25 实施

温州市食品行业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	1
5 试验方法 .....	2
6 检验规则和标志、包装、运输、贮存 .....	3
7 标签 .....	3

## 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。

本文件由温州市食品行业协会提出并归口。

本文件起草单位：平阳县质量检验检测研究院、温州市标准化科学研究院、平阳县市场监督管理局水头市场监督管理分局、平阳县瑞贤阁白酒加工坊、平阳县新鹤白酒加工厂、平阳县静凉白酒加工厂、平阳县皇渎酒坊、平阳县鹤翔酒业有限公司、平阳县浙乡醇白酒加工厂、平阳县千杯纯酿白酒加工坊、平阳县艺谷酒业有限公司、平阳县老陆白酒加工坊、平阳县老林白酒加工厂、平阳县深巷酒坊、平阳县雁雨白酒加工厂、平阳县净乡白酒加工坊、平阳县迎兴酒坊。

本文件主要起草人：黄晓琳、郑进响、钱秀冬、兰丽春、林友孝、王大庆、黄明政、蔡明西、陈南标、周德叶、蔡廷初、徐慧慧、李然、李挺艺、陆有鹤、林垂海、苏德助、陈彦禹、陈友景、黄雪迎。

# 平阳米烧

## 1 范围

本文件规定了平阳米烧的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。本文件适用于平阳米烧的生产、检验与销售。

## 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/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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

JJF 1070 定量包装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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 平阳米烧

以大米为原料，乌衣红曲为糖化发酵剂，经半固态法糖化发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质的白酒。

## 4 要求

### 4.1 原料要求

#### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354 的规定。

#### 4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.3 乌衣红曲

应符合相应的食品安全标准和有关规定。

#### 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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>
香气	具有纯正、舒适、协调的香气
口味	具有醇甜、柔和、爽净的口味
风格	具有本品的风格
<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。	

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	优级	一级
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)	45-65	
总酸（以乙酸计） / (g/L)      ≥	0.40	0.30
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)   ≥	0.90	0.80
固形物 / (g/L)                   ≤	0.40	
乳酸乙酯 / (g/L)               ≥	0.70	0.50
β-苯乙醇 / (mg/L)             ≥	30	20
甲醇 <sup>b</sup> / (g/L)                   ≤	0.6	
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计) / (mg/L)   ≤	8.0	
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。		
<sup>b</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

#### 4.4 污染物和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.6 净含量

净含量根据《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、总酯、固形物、乳酸乙酯、β-苯乙醇

按GB/T 10345执行。

#### 5.2 酒精度

按GB 5009.225执行。

#### 5.3 总酸

按GB 12456执行。

#### 5.4 甲醇

按GB 5009.266执行。

#### 5.5 氰化物

按GB 5009.36执行。

#### 5.6 净含量

按JJF 1070执行。

### 6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

按GB/T 10346或相应的法律法规要求执行。

### 7 标签

7.1 蒸馏酒及其配制酒标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合GB 7718的规定。

7.2 应以“%vol”为单位标示酒精度。

7.3 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

7.4 酒精度大于等于10%vol的饮料酒可免于标示保质期。