



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

九粮香型白酒

Jiuliangxiangxingbaijiu

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

中国食品工业协会 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。

本文件由中国甘肃滨河九粮酒业有限责任公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

九粮香型白酒

1 范围

本文件界定了九粮香型白酒的术语和定义，规定了产品分类、技术要求、生产过程控制、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存，描述了相应的检验方法。

本文件适用于九粮香型白酒的生产、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/T 191 包装储运图示标志
GB 1351 小麦国家标准
GB 1353 玉米国家标准
GB 1354 大米国家标准
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
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 8231 高粱国家标准
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 10460 豌豆国家标准
GB/T 10462 绿豆国家标准
GB/T 10781.1 浓香型酒国家标准
GB/T 11766 小米国家标准
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〔2023〕第70号）
QB/T 4259 浓香大曲行业标准

3 术语和定义

3 术语和定义

GB/T 15109、GB/T 10781.1、QB/T 4259界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 九粮香型白酒 jiuliang xiangxing baijiu

以高粱、小麦、沙米、大米、糯米、小米、玉米、绿豆、豌豆九种粮食、纯净水为原料，经制曲、固态发酵、固态蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装而制成的白酒。

4 产品分类

按酒精度不同分为：

高度酒：41%vol<酒精度≤68%vol

低度酒：32%vol≤酒精度≤41%vol。

5 技术要求

5.1 生产企业要求

生产企业应具备良好的环境条件、匹配的生产能力、完善的产品质量管理体系，应通过 ISO 22000、ISO 9001、ISO 14001 和 HACCP 中至少两套体系的认证。

5.2 原料要求

5.2.1 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

5.2.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

5.2.3 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

5.2.4 豌豆：应符合 GB 10460 的规定。

5.2.5 绿豆：应符合 GB 10462 的规定。

5.2.6 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

5.2.7 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

5.2.8 沙米：应符合 GB 2715 的规定。

5.2.9 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检验方法
	41%vol<酒精度≤68%vol	32%vol≤酒精度≤41%vol	
色泽和外观	无色或微黄透明，常温时无悬浮物、无沉淀，当温度低于 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。		GB/T 10345
香气	熟粮香、本草香、陈香突出、多香融合、幽雅独特	熟粮香、本草香、陈香明显、多香协调、香气独特	
口味	酒体绵柔醇厚、净滑、回甘长、空杯留香持久。	酒体醇厚协调、绵甜爽净、余味悠长、空杯留香较持久。	
风格	具有本品独特的风格。		

5.4 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		指标		检验方法
酒精度 ^a (20℃)/ (% vol)		41<酒精度≤68	32≤酒精度≤41	GB 5009.225
悬浮物/(g/L)	≤	0.4	0.5	GB/T 10345

乳酸乙酯/己酸乙酯			0.40--1.20	0.30--1.00	GB/T 10345
总酸 ^a / (g/L)	产品自生产日期≤一年执行的标准	≥	0.5	0.3	GB 12456
总酯 ^b / (g/L)		≥	0.50	0.30	GB/T 10345
己酸乙酯 ^b / (g/L)		≥	0.60	0.50	
酯总量 ^b / (mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的标准	≥	35	30	
己酸+己酸乙酯 ^b / (g/L)		≥	1.3	1.1	
注：a 标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol。 b按3.0%vol度酒精度折算					

5.5 食品安全要求

安全指标应符合 GB 2757 的规定

5.6 生产加工过程要求

应符合 GB 8951 的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

- 6.1 感官要求按GB/T 10345执行。
- 6.2 酒精度的测定按 GB 5009.225 执行。
- 6.3 总酸、总酯、己酸、固形物、己酸乙酯的测定按 GB/T 10345 执行。
- 6.4 甲醇的测定按 GB 5009.266 执行。
- 6.5 氰化物按照 GB/T 5009.48 执行。
- 6.6 净含量按JJF 1070执行。

7 检验规则

按GB/T 10346规定执行。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.5要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。
