

# 《幽兰香型白酒》团体标准（征求意见稿）

## 编制说明

### 一、任务来源及起草单位

#### （一）任务来源

由成都有缘坊酒业有限公司向中国食品工业协会提出申请，由中国食品工业协会批准成都有缘坊酒业有限公司、中轻检验认证有限公司和中国食品工业协会白酒专业委员会作为主要牵头单位起草编制《幽兰香型白酒》团体标准。

#### （二）起草单位及起草人

起草单位：成都有缘坊酒业有限公司、中轻检验认证有限公司、中国食品工业协会白酒专业委员会。

主要起草人：李平、任术永、陈天、程劲松、崔淑琴。

#### （三）起草分工

成都有缘坊酒业有限公司、中轻检验认证有限公司负责标准的起草、撰写、修改及相关产品的检验和数据分析。

成都有缘坊酒业有限公司、中轻检验认证有限公司参与幽兰香型白酒典型样品的检测和数据统计分析。

中国食品工业协会白酒专业委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料和文件的收集，标准文本的修改、校准。

### 二、标准制定的目的和意义

白酒是我国特有的蒸馏酒，具有悠久的历史 and 深厚的文化底蕴，在

我国居民饮食消费中占据重要的地位。近年来，随着消费市场个性化、多元化和高品质的发展需求，消费者更加注重产品的创新，追求更高品质和更好的消费体验成为新的消费时尚。

幽兰香型白酒是以优质粮谷为原料，以高温、中温大曲为糖化发酵剂，采用固态发酵（或分型固态发酵），经固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，具有香气清幽纯正、口感柔顺细腻独特风格的白酒。根据其产品的风格特点，现有国标、行标、地标、团标等，均没有相应定义及要求，无法体现幽兰香型白酒的独特风味和口感特点以及质量要求。

为规范和促进幽兰香型白酒产品健康、科学和可持续发展，科学表达幽兰香型白酒感官和理化等产品特性，使幽兰香型白酒生产和流通有章可循、有标可依，满足市场消费升级需求，有必要制定《幽兰香型白酒》团体标准。

### **三、编制过程**

2024年5月，成都有缘坊酒业有限公司联合各起草单位研讨《幽兰香型白酒》团体标准研制工作方案。

2024年6月，成都有缘坊酒业有限公司组织中国食品工业协会白酒专业委员会、中轻检验认证有限公司等单位相关专家开展研讨会，并针对幽兰香型白酒的定义与分类、具体工艺及特点、感官术语、理化指标等进行了充分讨论，进一步明确了团体标准研制工作方案。

2024年7月15日，成都有缘坊酒业有限公司向中国食品工业协会提出《幽兰香型白酒》团体标准立项申请，并公开征求立项意见。

2024年8月，正式成立标准编制小组，并根据进展情况确定了具体的工作计划和技术路线。选定具有代表性的幽兰香型白酒，由中轻检验认证有限公司、成都有缘坊酒业有限公司等开展测定、比对和数据分析。

在前期工作基础上，拟定了幽兰香型白酒标准具体感官要求，确定了理化指标及其数据范围，形成标准讨论稿。

经编制小组征求相关专家意见，对标准讨论稿进行了修改和完善，形成标准征求意见稿，完成编制说明的编写。

## 四、标准制订的基本原则和依据

### （一）基本原则

1.贯彻国家有关法律法规和方针政策。

2.科学实用原则。紧密结合生产实践，根据实际生产质量要求，结合行业和产品特点，并兼顾社会、行业的综合效益，具有可操作性和实用性。

3.相关标准协调配套原则。积极参照和采用国家有关标准，与相关标准、法规协调一致。

4.确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，保障食品安全和人民身体健康，促进行业健康发展与技术进步。

### （二）标准依据

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》的要求进行编制，具体技术内容参照 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 10345-2022《白酒分析方法》、GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、

贮存》等标准及检测方法，并结合产品实际制定。

## **五、标准主要条款及其确定原则和说明**

### **(一) 术语和定义**

本标准结合幽兰香型白酒生产工艺和风味感官特点确定具体定义：

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米等为原料，以高温、中温大曲为糖化发酵剂，采用固态发酵（或分型固态发酵），经固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，香气清幽纯正，口感柔顺细腻，具有本品独特风格的白酒。

### **(二) 产品分类**

本标准根据实际产品生产，从酒精度上进行了区分，具体分类如下：

按酒精度分为：42%vol < 酒精度 ≤ 68%vol 和 25%vol ≤ 酒精度 ≤ 42%vol。

### **(三) 技术要求**

标准起草工作组收集了幽兰香型白酒代表性样品，组织对样品进行了感官品评、指标检测和分析，并结合行业实际形成了如下技术要求：

#### **a) 原料和辅料要求**

##### **1) 高粱**

应符合 GB/T 8231 的规定。

##### **2) 小麦**

应符合 GB 1351 的规定。

##### **3) 玉米**

应符合 GB 1353 的规定。

#### 4) 大米

应符合 GB/T 1354 的规定。

#### 5) 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 6) 其他原料和辅料

应符合相关标准和有关规定。

### b) 质量要求

#### 1) 感官要求

感官要求是产品质量最直接的要求，本标准中感官要求从幽兰香型白酒的色泽和外观、香气、口味口感和风格等方面对产品进行了界定，具体描述如下：

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，无杂质 <sup>*</sup>
香气	陈香典雅，清幽纯正，芳香怡人
口味口感	入口柔顺，绵甜协调，丰满细腻，回味怡畅
风格	具有本品独特的风格

<sup>\*</sup> 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃ 以上时应逐渐恢复正常。

其中，幽兰香型白酒的香气主要体现陈香典雅，清幽纯正，芳香怡人品质。对口味口感提出“入口柔顺，绵甜协调，丰满细腻，回味怡畅”的要求，重点强调其柔顺、细腻和回味怡畅的要求，体现该类型白酒产品幽兰香型的典型风格。

#### 2) 理化要求

结合幽兰香型白酒的酿造工艺、勾调方式、感官特点、样品检测数

据等确定理化指标为酒精度、固形物、总酸、总酯、己酸+己酸乙酯和酸酯总量等。具体理化要求详见表 2、表 3。

高度酒应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		指标	
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)		42 <sup>b</sup> ~68	
固形物 / (g/L)		≤	0.40
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期≤1 年执行的指标	≥	0.60
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)		≥	1.20
己酸乙酯 / (g/L)		0.30~1.50	
酸酯总量 / (mmol/L)	产品自生产日期>1 年执行的指标	≥	35.0
己酸+己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.50
<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> 不含 42%vol。			

低度酒应符合表 3 的规定。

表 3 理化要求

项目		指标	
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)		25~42	
固形物 / (g/L)		≤	0.70
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期≤1 年执行的指标	≥	0.50
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)		≥	0.80
己酸乙酯 / (g/L)		0.20~1.20	
酸酯总量 / (mmol/L)	产品自生产日期>1 年执行的指标	≥	30.0
己酸+己酸乙酯 / (g/L)		≥	0.30
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。			

根据幽兰香型型白酒产品中酸酯变化的客观规律，在自然条件下，有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应，在一定时间内，有利于产品质量

风格趋于稳定，口感更加柔顺细腻、回味更加怡畅，将幽兰香型白酒理化指标按生产日期一年内产品和一年后产品进行区分：除酒精度、固形物外，自生产日期不超过一年的产品执行总酸、总酯、己酸乙酯指标；自生产日期超过一年的产品执行酸酯总量、己酸+己酸乙酯指标。根据实际典型样品测定结果及产品风格勾调设计确定不同酒精度产品的理化参数范围值，详见表 2、表 3。

### **c) 食品安全要求**

#### **1) 食品安全要求**

应符合 GB 2757 的规定。

#### **2) 净含量**

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### **3) 生产过程的卫生要求**

应符合 GB 8951 的规定。

### **(四) 分析方法**

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法：

#### **a) 感官分析方法**

按 GB/T 10345《白酒分析方法》执行。

#### **b) 理化分析方法**

酒精度按 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》执行，总酸按 GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》执行，固形物、总酯、己酸、己酸乙酯、酸酯总量按 GB/T 10345《白酒分析方法》执行。

### **c) 食品安全检验**

按 GB 2757 描述的方法的规定执行。

### **d) 净含量**

净含量按 JJF1070 规定的方法执行。

## **(五) 检验规则和标志、包装、运输、贮存**

### **a) 检验规则**

按 GB/T 10346 《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》执行。

### **b) 标志、标签**

1) 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

2) 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”。

## **六、征求意见处理结果**

暂无。

## **七、标准实施建议**

在本标准通过审核、批准发布之后，由中国食品工业协会等相关机构组织力量对本标准进行宣贯，在行业内进行推广。建议本标准自发布之日起开始实施。

## **八、其他需要说明的问题**

暂无。