

附件 1

团 体 标 准

T/CNFIA ***-202*

荞香酒

Tartary buckwheat flavor style liquor

(征求意见稿)

** - XX - XX 发布

** - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由中国食品工业协会白酒专业委员会提出

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

荞香酒

1 范围

本标准规定了荞香酒的定义、产品分类、要求、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于荞香酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用标准

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 10345-2007 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局（2005）第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 定义

下列定义适用于本文件。

荞香酒 tartary buckwheat flavor style liquor

以苦荞蒸馏酒或纯粮固态发酵生产的白酒为酒基，加入浸提（复蒸馏）的苦荞麦提取液，经过滤、陈酿和调配而成的植物浸提类蒸馏型配制酒。

4 产品分类

4.1 按产品酒精度分类

- 4.1.1 高度酒：40%vol < 酒精度 ≤ 68%vol。
- 4.1.2 低度酒：25%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol。

4.2 按产品等级分类

- 4.2.1 优级荞香酒。
- 4.2.2 一级荞香酒。

5 要求

5.1 原料和辅料

应符合相应的食品标准要求和有关规定。

5.2 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表 1 和表 2 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项 目	优级	一级	检验方法
色 泽	微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345-2007
香 气	具有优雅、谐调的复合香气	具有较优雅、谐调复合香气	
口 味	酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味悠长	酒体较柔和谐调，绵甜爽净，有余味	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	

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℃以上应逐渐恢复正常。

表 2 低度酒感官要求

项 目	优级	一 级	检验方法
色 泽	微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345-2007
香 气	具有清雅、谐调的复合香气	具有较清雅、协调的符合香气	
口 味	酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味较长	酒体较柔和谐调，绵甜爽净，有余味	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
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℃以上应逐渐恢复正常。			

5.3 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求分别应符合表 3 和表 4 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项 目	优 级	一 级	检验方法
酒精度，%vol	40 a~68		GB 5009.225
总酸+总酯，g/L	≥ 1.40	1.00	GB/T 10345-2007
总黄酮，mg/L	≥ 30		附录 A
a 不包括 40% vol。			

表 4 低度酒理化要求

项 目	优 级	一 级	检验方法
酒精度，%vol	25~40		GB 5009.225
总酸+总酯，g/L	≥ 1.20	0.80	GB/T 10345-2007
总黄酮，mg/L	≥ 20		附录 A

5.4 卫生要求

除铅应符合表 5 的要求外，其余卫生要求应符合 GB 2757 的规定。

表 5 卫生要求

项 目	高度酒		低度酒		检验方法
	优级	一 级	优级	一 级	
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18				GB 5009.12

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求，分析方法按 JJF 1070 执行。

5.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8951 要求。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

6.2 标签按 GB 7718 和 GB 2757 执行，酒精度实测值与标签表示值允许偏差为±1.0%vol。

附录 A
(规范性附录)
总黄酮的测定方法

A.1 试剂

无水乙醇、5% NaNO₂ 溶液、10% Al(NO₃)₃ 溶液、1mol/LNaOH 溶液、纯净水、芦丁对照品。

A.2 仪器

紫外可见分光光度计。

A.3 操作步骤

A.3.1 标准曲线的绘制

精密吸取对照品溶液 0.0mL、0.5mL、1mL、1.5mL、2mL、2.5mL、3mL，分别置于 10mL 容量瓶中，分别加入 0.3mL 5% NaNO₂ 溶液，混匀，放置 6 分钟，再加入 0.3mL 10% Al(NO₃)₃ 混匀，放置 6 分钟，然后加入 1mol/L 的 NaOH 溶液 2mL，混匀，放置 15 分钟后用 30%乙醇定容至 10mL，摇匀，用紫外分光光度计于 510nm 波长处测定吸光度，以浓度 (Y) 为横坐标，吸光度值 (X) 为纵坐标，进行线性回归，绘制标准曲线。

A.3.2 测定方法

A.3.2.1 精密吸取 1mL 样品，置于 10mL 容量瓶中；加入 0.3mL5% NaNO₂ 溶液混匀，放置 6 分钟，然后加入 0.3mL10% Al (NO₃)₃ 溶液混匀，放置 6 分钟，再加入 1mol/L NaOH 溶液 2mL，混匀，放置 15 分钟，30%乙醇定容至 10mL，取 1mL30%酒精按上步骤添加各溶剂，摇匀做一空白对照样。用紫外分光光度计于 510nm 波长下对照标准曲线测定标准溶剂吸光度。

A.4 计算：

试样中总黄酮含量按式 (A.1) 计算。

$$X = c \times 10 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

X ——试样中总黄酮含量，mg/L；

c ——比色溶液中总黄酮含量，mg/L；

10——稀释倍数；