

# 团 体 标 准

T/CNFIA 123—2020

## 荞 香 酒

Tartary buckwheat flavor style Lujiu

2020-11-15 发布

2020-11-20 实施

## 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。

本文件由中国食品工业协会白酒专业委员会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：中国食品工业协会、中国食品工业协会白酒专业委员会、中国食品发酵工业研究院有限公司、劲牌有限公司、枫林健康酒业有限公司、神农架生态酒业有限公司。

本文件主要起草人：马勇、刘源才、杨强、程劲松、陈禹、李春阳、童国强、张晓磊、王晨慧。

# 荞 香 酒

## 1 范围

本文件规定了荞香酒的产品分类、要求、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。  
本文件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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第 75 号令

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**荞香酒 tartary buckwheat flavor style Lujiu**

以苦荞麦或其他粮食为原料酿造的白酒为酒基，加入苦荞麦或辅以可食用或按照传统既是食品又是中药材或特定食品原辅料或符合相关规定的物质，经浸提和/或复蒸馏等工艺或直接加入从食品中提取的特定成分，制成的具有荞香风格的露酒。

## 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	优级荞香酒	一级荞香酒
色 泽	微黄、清亮透明,无悬浮物,无沉淀 <sup>a</sup>	
香 气	具有幽雅、谐调的带有荞麦香气的复合香	具有较幽雅、谐调的带有荞麦香气的复合香
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
<sup>a</sup> 产品自生产日期半年后允许有微量沉淀。		

表 2 低度酒感官要求

项 目	优级荞香酒	一级荞香酒
色 泽	微黄、清亮透明,无悬浮物,无沉淀 <sup>a</sup>	
香 气	具有幽雅、谐调的带有荞麦香气的复合香	具有较幽雅、谐调的带有荞麦香气的复合香
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
<sup>a</sup> 产品自生产日期半年后允许有微量沉淀。		

## 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	优级荞香酒	一级荞香酒
酒精度/(%vol)	40 <sup>a</sup> ~68 <sup>b</sup>	
总酸+总酯/(g/L)	≥ 1.40	1.00
总黄酮/(mg/L)	≥	30
<sup>a</sup> 不包括 40% vol。		
<sup>b</sup> 包括 68% vol。		

表 4 低度酒理化要求

项 目	优级荞香酒	一级荞香酒
酒精度/(%vol)	25 <sup>a</sup> ~40 <sup>b</sup>	
总酸+总酯/(g/L)	≥ 1.20	0.80
总黄酮/(mg/L)	≥ 20	
<sup>a</sup> 包括 25% vol。 <sup>b</sup> 包括 40% vol。		

#### 5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

#### 5.5 生产过程要求

应符合 GB 14881、GB 8951 的要求。

### 6 检验方法

#### 6.1 感官要求

按 GB/T 10345 执行。

#### 6.2 理化要求

##### 6.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 执行。

##### 6.2.2 总酸、总酯

按 GB/T 10345 执行。

##### 6.2.3 总黄酮

###### 6.2.3.1 试剂

无水乙醇、5% (溶质/体积,下同)亚硝酸钠溶液、10%硝酸铝溶液、1 mol/L 氢氧化钠溶液、纯净水、芦丁对照品。

###### 6.2.3.2 仪器

紫外可见分光光度计。

###### 6.2.3.3 操作步骤

###### 6.2.3.3.1 对照品标准溶液制备

精密称取芦丁对照品适量(约 10 mg)于 50 mL 容量瓶中,加甲醇适量,超声使其溶解,放冷,加甲醇至刻度,摇匀。精密量取 25 mL 置于 50 mL 容量瓶中,加水定容至刻度,摇匀,即得芦丁对照品标准溶液。

### 6.2.3.3.2 标准曲线的绘制

准确吸取对照品溶液 0.0 mL、0.5 mL、1 mL、1.5 mL、2 mL、2.5 mL、3 mL，分别置于 10 mL 容量瓶中，各加入 0.3 mL 5% 亚硝酸钠溶液，混匀，放置 6 min，再加入 0.3 mL 10% 硝酸铝混匀，放置 6 min，然后加入 1 mol/L 氢氧化钠溶液 2 mL，混匀，放置 15 min 后用 30% 乙醇定容至 10 mL，摇匀，用紫外分光光度计于 510 nm 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。

### 6.2.3.3.3 测定方法

准确吸取 1 mL 样品，置于 10 mL 容量瓶中；加入 0.3 mL 5% 亚硝酸钠溶液混匀，放置 6 min，然后加入 0.3 mL 10% 硝酸铝溶液混匀，放置 6 min，再加入 1 mol/L 氢氧化钠溶液 2 mL，混匀，放置 15 min，30% 乙醇定容至 10 mL，取 1 mL 30% 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 510 nm 波长下对照标准曲线测定标准溶剂吸光度。

### 6.2.3.4 计算

试样中总黄酮含量按公式(1)计算：

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

式中：

X —— 试样中总黄酮含量，单位为毫克每升(mg/L)；

c —— 比色溶液中总黄酮含量，单位为毫克每升(mg/L)；

10 —— 稀释倍数。

## 6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

## 7 检验规则、标志、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 执行。

7.2 标签按 GB 7718 和 GB 2757 执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为  $\pm 1.0\%$  vol。