

团 体 标 准

T/CNFIA ***-2022

净香型白酒

Jingxiangxing baijiu

(征求意见稿)

2022-xx-xx 发布

2022-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《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》给出的规则起草。

本标准由上海开山酒业有限公司提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：上海开山酒业有限公司、宿迁慨而慷酒业、桂林银荔酒业

本标准主要起草人：唐炜、李茹沁、刘相才、刘兴禹、艾洪恩、许正宏、史劲松、宋建峰、胡建、晏林、张金修

净香型白酒

1 范围

本标准规定了净香型白酒的定义、产品分类、要求、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于净香型白酒的生产、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 1351 小麦
- 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 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 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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1354 大米
- GB/T 8231 高粱
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 10345 白酒分析方法
- 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。

净香型白酒 jingxiangxing baijiu

以高粱、大米、小麦等粮食以及豌豆、大豆中的一种或多种作为原料，采用传统白酒酿造与现代生产技术相结合的工艺，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、贮存、调配、冷冻过滤制成的具有酒体爽净特征的白酒。

4 产品分类

按产品酒精度分类

- 4.1 高度酒：40%vol < 酒精度 ≤ 68%vol。
- 4.2 低度酒：25%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol。

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

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无杂质、无沉淀 ^a	GB/T 10345
香气	具有香气幽雅、醇香怡人、米香蜜香显著的多层次复合香气	
口味	酒体绵甜柔和，醇和谐调，舒适爽净	
风格	具有本品特有的风格	
^a 当酒温度 10℃ 以下时允许出现白色絮状物或失光，10℃ 以上时应逐渐恢复正常；储存三个月以上允许出现沉淀		

5.3 理化要求

理化要求分别应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标		试验方法
	低度酒	高度酒	
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	11.0~40.0(不含)	40.0 (含) ~68.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30	0.35	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.70	0.90	
^a 酒精度允许误差为±1.0%vol。			

5.4 卫生要求

卫生要求除应符合 GB 2757 的规定，还应符合表 3 的要求。

表 3 安全卫生要求

项 目	指 标	试验方法
氰化物 ^b (以HCN计) / (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
甲醇 ^b / (g/L) ≤	0.5	GB 5009.266
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

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。