

附件 2:

## 中国食品工业协会团体标准《净香型白酒》编制说明

### (征求意见稿)

#### 一、任务来源及起草单位

##### (一) 任务来源

由上海开山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上海开山酒业有限公司作为主要牵头单位起草编制《净香型白酒》的团体标准。

##### (二) 起草单位

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。

##### (三) 起草分工

中国食品工业协会负责标准制定工作的组织、协调,相关资料的查阅、收集。

上海开山酒业有限公司负责标准的起草、撰写、修订。

宿迁慨而慷酒业和桂林银荔酒业,为团体标准的编制提供工艺依据和数据依据。

#### 二、标准制定的目的和意义

净香型白酒是以选用高粱、大米、小麦等粮食以及豌豆、大豆中的一种或多种作为原料,采用传统酿造与现代酿造技术相结合工艺,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。随着酒类的消费场景丰富,人们对白酒的消费需求

日益个性化、多元化和高端化。消费者普遍对于白酒的消费提出新的要求，目前上海开山，宿迁慨而慷、桂林银荔等酒业公司立足于传统国粹，充分借鉴引用国际先进酿造技术，创造出适合于多场景品鉴和饮用的净香型白酒，其作为酒类中新兴产品，其消费市场遍布大江南北，在带动传统白酒的转型发展同时，形成了具有中国特色的创新型白酒，赋予了传统白酒更为广阔的内涵，让消费者感受白酒文化的创新包容和与时俱进。

但与高需求不相匹配的是净香酒并没有统一的产品标准，造成市场上相关产品良莠不齐，以次充好、以假乱真的现象有所存在，致使消费者不仅难以获得准确产品信息，甚至还容易买到品质安全不合格的产品，不利于净香型白酒品类整体质量及品牌形象的提升。因此，制定净香型白酒团体标准，科学引导和规范企业发展，提升净香型白酒的质量与安全控制水平，保护消费者身心健康，共同培育这一新兴行业，同时带动白酒产业健康、有序良性循环发展，做大做强“净香型白酒”市场是必然之选。

### 三、编制过程

1、2021年8月，组建标准起草小组。

2、2021年9月-12月，起草小组完成行业调研、资料收集、标准草案稿及编制说明的编写。

3、2022年1月，起草小组召开标准讨论工作会议，就标准草案稿进行讨论修改，并形成标准征求意见稿。

### 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、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；
- 4、相关标准协调配套；
- 5、有利于保障食品安全和人民身体健康。

## （二）标准依据

标准的编制按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的要求起草，具体技术内容参照 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、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 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》、GB/T 10345《白酒分析方法》等标准及检测方法进行编制，并结合净香型白酒产品的特点制定。

## 五、标准主要内容

### （一）定义

本标准对净香型白酒有明确界定：

净香型白酒适用于以选用高粱、大米、小麦等粮食以及豌豆、大豆中的一种或多种作为原料，采用传统酿造技术与现代酿造技术相结合工艺，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。

### （二）产品分类

其产品按酒精度可分为高度酒和低度酒；

### **（三）技术要求**

起草组通过调研并结合行业实际，形成以下技术要求：

#### **1、生产要求**

产品的质量与安全和生产环节密切相关，因此从生产源头对净香型白酒生产进行规范和要求十分必要：

##### **a 原料和辅料**

应符合相应的食品标准要求和有关规定。辅料应符合生产工艺要求。

##### **b 生产条件**

生产企业应具备良好的环境条件、纯粮固态发酵白酒生产装备及必要检测手段，并且配备低温（-10 摄氏度）冷冻过滤设备，以及纯净水制作设备，同时具备一定的生产能力。

##### **c 生产工艺**

应根据不同类型白酒的特点按照其规定的工艺要求，用酒曲经糖化、发酵、蒸馏后，经低温过滤、陈酿和调配而成。

#### **2、质量与安全要求**

质量与安全是净香型白酒产品的根本保障。本标准主要从感官及理化指标方面对产品的质量与安全进行规定，不同的净香型白酒产品除了应符合其相应产品或工艺标准规定及卫生要求外，还应符合以下要求：

a、感官要求：对高度酒和低度酒，分别从产品色泽、香气、口

味、风格等指标，作出具体描述和规定（详见标准具体内容）；

b、理化要求：对于酒精度、总酸，总酯指标进行了规定并给出检测标准。

c、安全卫生要求：为进一步提升产品安全控制水平，维护消费者健康，根据近年生产的现状，并依据现有生产检测数据对照，决定产品除安全卫生要求应符合 GB 2757 的规定外，本标准对铅的含量提出更高要求：铅含量（以 Pb 计）， $\leq 0.15\text{mg/kg}$  严于国标 GB2762 中的现要求含量 $\leq 0.20\text{mg/kg}$ 。本标准同时对甲醇的含量提出更高要求：甲醇含量 $\leq 0.5\text{g/L}$  严于 GB2757 中的 $\leq 0.6\text{g/L}$  现要求。

#### （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：

##### 1、感官、理化分析方法

按相应产品标准规定的分析方法执行，主要为 GB/T 10345《白酒分析方法》、GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》等。

##### 2、安全指标分析方法

按照 GB 5009.36《食品安全国家标准 食品中氰化物的测定》、GB 5009.266《食品安全国家标准 食品中甲醇的测定》、GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等。

#### （五）生产过程卫生要求

本标准中有关生产过程卫生要求引用 GB 14881、GB 8951 执行。

#### **（六）检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签**

本标准中有关检验、标志、包装、运输、贮存引用 GB/T 10346 执行，标签引用 GB 7718 和 GB 2757 执行。

#### **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）**