

T/CNFIA

中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA XXXX—2023

柔雅馥合香白酒

Rouya fuhe aroma type Baijiu

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

中国食品工业协会 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽金种子酒业股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：安徽金种子酒业股份有限公司、江南大学、安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品工业协会。

本文件主要起草人：何秀侠、徐岩、杨红文、范文来、孙晴、徐非、高柱、汪淑芳、李兆琳、彭兵、谢国排、吴宏萍、巩晓、水新宝。

柔雅馥合香白酒

1 范围

本文件规定了柔雅馥合香白酒的术语和定义、产品分类、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于柔雅馥合香白酒生产。

2 规范性引用文件

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 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/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/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

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令（2005）第 75 号）

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

柔雅馥合香白酒 Rouya fuhe aroma type baijiu

以高粱、小麦、大米、糯米、大麦、豌豆为原料，馥合香曲、高温曲和中温曲为糖化发酵剂，以泥底石板窖池为发酵容器，经高温润料、高温堆积、续渣发酵、中温馏酒、分级贮存老熟、陈酿勾调而成的具有香气柔雅，浓、酱、芝馥合香协调，酒体醇厚丰满，回味悠长，风格典型的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

5 要求

5.1 原辅料要求

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.2 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀*		GB/T 10345
香气	香气柔雅，浓、酱、芝藭合香协调	浓、酱、芝藭合香协调	
口味	酒体醇厚丰满，回味悠长	酒体较醇厚丰满，回味较长	
风格	具有本品典型的风格		
*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℃以上时应逐渐恢复正常。			

5.3 理化要求

应符合表2的规定。

表 2 理化要求

	要求				检验方法
	高度酒		低度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 (20℃) / (%vol)	40 ⁺ ~ 68		25~40		GB 5009.225
固形物 / (g/L)	≤ 0.50		0.70		GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.50		0.30	0.25	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	2.00		1.50	1.00	
己酸乙酯 / (g/L) ≥	0.50		0.40		
酸酯总量 / (mmol/L) ≥	35.00		25.00		GB/T 10781.1 附录A
己酸+己酸乙酯 / (g/L) ≥	0.80		0.60		GB/T 10345
*不含40%vol；酒精度的实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。					

5.4 净含量

应符合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）的规定，并按JJF 1070的规定检验。

6 检验规则

应符合 GB/T 10346 的规定。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

应符合 GB 7718 和 GB/T 10346 的规定。