

《绵甜型白酒》团体标准 编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

由安徽文王酿酒股份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安徽文王酿酒股份有限公司作为主要牵头单位起草编制《绵甜型白酒》的团体标准。

（二）起草单位及起草人

起草单位：安徽文王酿酒股份有限公司等。

主要起草人：略。

二、标准制定的目的和意义

目的：以香型划分的白酒类型，越来越难以满足消费需求，白酒行业迫切需要突破原“香型”的界限，发展以“味”为主的适应市场需求的新型白酒。本公司根据自身生产工艺、调味酒资源和勾调工艺设计总结的“绵甜型”风格白酒的生产新技术，开发的产品具有口感“绵甜”的典型特征。为了稳定生产并不断改进这一创新风格的白酒类型，特申请制定安徽省地方标准以供行业交流研究及应用改进。

意义：随着人们生活水平的提高及消费趋向多元化的发展需求，白酒产品将从先前的单一追求香气发展到香气、口味并重。通过工艺挖掘与创新，开发出适应市场发展的新产品，是业内的重要任务之一。安徽文王酿酒股份有限公司在传统酿造工艺的基础上，经过酿酒师的

精心酿造，开发出绵甜型白酒，实现了白酒香气、口味并重，且符合消费需求的目标。

近年来，公司不断通过自主研发以及联合研究的方式开展对绵甜型白酒的研究，研制的绵甜型系列白酒深受消费者的喜爱，故需制定《绵甜型白酒》团体标准，使产品标准化、规范化，为监管部门质量检查提供依据，完善白酒标准技术体系。

三、编制过程

安徽文王酿酒股份有限公司联合各参与起草单位开展了绵甜型白酒的研究，并于2023年4月，安徽文王酿酒股份有限公司为牵头单位联合向中国食品工业协会申请团体标准《绵甜型白酒》立项。

2023年4月27日，中国食品工业协会官网发布《绵甜型白酒》团体标准立项征求意见通知，公示期间未收到不同意见。立项公示结束后，中国食品工业协会标准化工作委员会下达团体标准立项通知。由安徽文王酿酒股份有限公司牵头成立标准起草小组，并在前期研究工作的基础上，根据实际情况确定了工作计划和技术路线。具体起草分工和起草过程如下：

（一）标准起草分工

安徽文王酿酒股份有限公司负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集。

安徽文王酿酒股份有限公司牵头组织标准起草组负责标准的起草、撰写、修订。

（二）标准起草过程

1) 资料收集、现状调研

标准起草小组广泛收集国内外相关标准和文献，系统查阅资料收集绵甜型白酒相关资料，包括相关国家标准、行业标准以及相关的研究论文。

2) 标准草案编制

2023年5月，标准起草组通过对绵甜型白酒相关信息收集和动态调研，总结绵甜型白酒实际生产经验，拟定标准的范围、章节要点等，形成本标准工作组讨论稿；

3) 形成征求意见稿

在讨论稿完成后，标准编制小组先后征求了相关专家的意见，完善标准修订内容，形成标准征求意见稿及编制说明。

四、标准制订的基本原则和依据

(一) 基本原则

- 1、科学实用原则。在尊重科学、紧密结合实践、广泛征求意见及调查研究的基础上，紧贴检测结果实际，具有可操作性和实用性。
- 2、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，积极参照和采用国家有关标准，符合我国现行有关法律、法规和相关的标准要求。
- 3、遵循《中华人民共和国食品安全法》和《团体标准管理规定》，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》标准规定的规则编写。

(二) 标准依据

团体标准《绵甜型白酒》在参考 GB/T 10781.1《白酒质量要求 第

1 部分：浓香型白酒》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等国家标准的基础上制定。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述

(一) 主要条款

本文件规定了绵甜型白酒的产品分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于绵甜型白酒生产、销售和检验。

(二) 主要的技术指标、参数

1) 术语和定义

绵甜型白酒：以优质粮谷为原料，使用以小麦、大麦、豌豆制成的中高温曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有香气幽雅、口味绵甜、爽净风格特点的白酒。

2) 质量要求

1、原辅料要求

原辅料应符合食品安全国家标准及国家有关规定。

2、感官要求

感官要求是产品质量最直接最基本要求。本标准中感官要求从绵甜型白酒的最基本的色泽和外观、口味、香气、风格加以限定，确定方式是根据产品特性及检测结果并充分听取有关科研单位、生产企业及专家意见后确定。

表 1 感官要求

项目	要求		检验方法
	高度酒	低度酒	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 [*]		GB/T 10345
香气	窖香幽雅	窖香优雅	
口味	绵甜、柔和、爽净、诸味谐调	绵甜、柔和、爽口、诸味协调	
风格	具有本品典型的风格	具有本品突出的风格	
[*] 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。			

4、理化指标

结合绵甜型白酒的特点，经广泛调研，综合生产企业、监管部门、大专院校及食品检测机构的日常研究和检测数据制定出绵甜型白酒的理化指标：酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、酸酯总量、己酸+己酸乙酯、固形物等，产品经多批次产品验证，最终确定理化指标见表 2。

表 2 高度酒理化指标

项目	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	
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	产品自生产日期≤ 一年的执行指标	≥ 0.40	0.30	0.30	0.20	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)		≥ 1.00	0.80	0.60	0.50	
己酸乙酯 / (g/L)		≥ 0.50	0.40	0.40	0.30	
酸酯总量 / (mmol/L)	产品自生产日期> 一年的执行指标	≥ 30.0	25.0	25.0	20.0	GB/T 10781.1 附录A
己酸+己酸乙酯 / (g/L)		≥ 0.60	0.50	0.50	0.40	
固形物 / (g/L)	≤	0.50		0.70		GB 10345

^{*} 不含40%vol；酒精度的实测值与标签标示允许误差为±1.00%vol。

高度酒酒精度为 40%vol~68%vol、低度酒酒精度为 25%vol~40%vol。酒精度依据 GB 5009.225 的方法检测，酒精度以标签上标注为准，允许误差为±1.0%vol。总酯、己酸乙酯、己酸+己酸乙酯、固形物项目

依据 GB/T 10345 的方法检测, 酸酯总量项目依据 GB/T 10781.1 附录 A 的方法检测, 总酸项目依据 GB 12456 的方法检测。

6、净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》(国家市场监督管理总局令第 70 号) 的规定, 并按 JJF 1070 的规定检验。

(三) 试验验证的论述

标准的制定单位选择了绵甜型白酒为试样, 用本标准规定的检测方法对规定的检测项目进行检测, 结果符合标准要求。

六、标准中如果涉及专利, 应有明确的知识产权说明

无。

七、采用国际标准或国外先进标准的, 说明采标程度, 以及国内外同类标准水平的对比情况

无。

八、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、标准的建议及其理由

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。该标准技术内容符合国家有关法律、法规和标准要求, 具有科学性、适用性和可操作性, 能为绵甜型白酒产品生产过程提供有效的技术指导, 对提高绵甜型白酒的品质起积极作用。建议本标准自发布之日起开始实施。

十、贯彻标准的要求和措施建议 (包括组织措施、技术措施、过渡办

法、实施日期等)

组织相关人员进行培训和宣导，制定实施计划，2023年在全省范围内执行。

十一、其它应予说明的事项

暂无。