

《粮食花果酒》团体标准（征求意见稿）

编制说明

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

由重庆江记酒庄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重庆江记酒庄有限公司作为主要牵头单位起草编制《粮食花果酒》团体标准。

（二）起草单位及起草人

起草单位：重庆江记酒庄有限公司、中国食品发酵工业研究院、重庆市江津区驴溪酒厂有限责任公司

主要起草人：陶石泉、李恒光、邵家艳、王霞、王德良、陈彬彬、张传元、张曾伟

（三）起草分工：

中国食品工业协会白酒专业委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料和文件的收集，标准文本的修改、校准。

重庆江记酒庄有限公司和中国食品发酵工业研究院负责标准的起草、撰写、修改及相关产品的检验和数据分析。

二、标准制定的目的和意义

这些年，随着我国经济增长，国内消费力不断提升，消费者年轻化，以及饮用场景、频率等需求的不断变化，使消费者产生对酒类有着多样化的消费需求。为了适应多样化的需求，并不断开拓海外市场，

酒类行业在其质量稳步提升的同时，风格的多样化趋势也更加明显。具有自身特点、易入口、口味轻、顺喉、饮后舒适、身体负担小的酒类日益受到消费者的青睐，也更易被年轻消费者和国外消费者所接受。纵观全球美酒，我们惊讶于威士忌、朗姆酒、白兰地对于香气的描述，椰子、焦糖、蜂蜜、兰花与香草。而从香气的组成来看，也确实如描述所言。花香与果香带来风味上的美好体验，而中国的酒类产品，能否从粮香、糟香、泥香、陈年香等馥郁复杂的香气中，可以诞生更轻盈、灵动的产品，粮食香融合清新的花果香气，将天然原料所产生的舒适香气融入酒液，舒适、顺口、好喝，相信粮食、花香、果香等美好的味道是新一代中青年的选择。

我们去探索和融合世界酿酒工艺，以粮食、花、果等天然原料为酿酒原料，将天然原料的香气成分予以在酒体中保留，在中国传统白酒工艺中，清香高粱酒的传统工艺和特点是十分特别的，香气、味道淡雅，以清香高粱酒酿造技艺为基础融合创新，固态发酵、固态蒸馏的传统清香高粱酒，或加入消费者喜爱的花果类物质，实现酒体的一清三香，突出的多种原料香气平衡优雅：粮食清香、花香、果香。或采用多曲培菌、发酵，或结合国外过桶技术，酿造出带有粮谷自然发酵气息和花果香气的酒类。同时，采用国际上通用的感官描述语言，对其主要香气成分进行直观描述，更利于年轻消费者和国外消费者的认知和感受。目前，GB/T 17204-2021《饮料酒术语和分类》中规定蒸馏酒是以粮谷、薯类、水果、乳类等为主要原料，经发酵、蒸馏、经或不经勾调而成的饮料酒。现有的蒸馏酒质量技术标准也仅对

相应产品的原料、感官、理化指标等参数进行规定，在产品原料、特征理化指标、风味组分和感官品质等方面无法体现粮食花果酒的独特工艺、产品特点及质量要求。因此，为科学组织指导粮食花果酒生产经营活动，满足国内市场多元化消费需求，加快提升国外消费者的认同，有必要制定《粮食花果酒》产品团体标准。

三、编制过程

2024年3月，重庆江记酒庄有限公司组织中国食品工业协会、酒视界文化传媒（北京）有限公司和重庆市江津区驴溪酒厂有限责任公司相关专家在北京开展现场品鉴，并针对粮食花果酒的定义与分类、具体工艺及特点、感官术语等进行了充分讨论，进一步明确了团体标准研制工作方案。

2024年6月，重庆江记酒庄有限公司向中国食品工业协会提出《粮食花果酒》团体标准立项申请，并公开征求立项意见。

2024年7月，正式成立标准编制小组，并根据进展情况确定了具体的工作计划和技术路线。选定不同批次、不同酒精度的代表性粮食花果酒，由中国食品发酵工业研究院开展测定、比对和数据分析。拟定了粮食花果酒标准具体感官要求，确定了理化指标及其数据范围，形成标准讨论稿。

在此基础上，经编制小组征求相关专家意见，对标准讨论稿进行了修改和完善，形成标准征求意见稿，完成编制说明的编写。

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、科学实用原则。紧密结合实践，根据实际使用要求，结合行业和产品特点，并兼顾社会、行业的综合效益，具有可操作性和实用性；
- 3、相关标准协调配套原则。积极参照和采用国家有关标准，与相关标准、法规协调一致；
- 4、确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，保障食品安全和人民身体健康，促进行业健康发展与技术进步。

（二）标准依据

标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编制，具体技术内容参照 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 10345《白酒分析方法》等标准及检测方法，并结合产品实际制定。

五、标准主要条款及其确定原则和说明

（一）术语和定义

本标准结合粮食花果酒的生产工艺和风味感官特点确定具体定义：

以粮谷为主要原料，添加或不添加水果、花、橡木类（粉、片等制品）等中的一种或多种物质，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态、半固态或液态发酵、蒸馏后，经陶坛、橡木桶、不锈钢罐等一种或多种容器陈酿、勾调而成的，具有以粮香和花果香为主的复合香气的蒸馏酒。

（二）产品分类

本标准根据实际产品生产，从产品原辅料和产品等级上进行了区分，具体分类如下：

按产品原辅料分为：

(1) 粮谷类：仅以粮谷为原料，不添加水果、花、橡木类（粉、片等制品）等中的一种或多种物质。

(2) 其他类：以粮谷为原料，添加水果、花、橡木类（粉、片等制品）等中的一种或多种物质。

按产品等级分为优级、一级。

(三) 技术要求

标准起草工作组收集了粮食花果酒代表性样品，组织对样品进行了感官品评、指标检测和分析，并结合行业实际形成了如下技术要求：

a) 原料和辅料

应符合相应的食品安全国家标准要求和有关规定。

b) 感官要求

感官要求是产品质量最直接的要求，本标准中感官要求从粮食花果酒的色泽和外观、香气、口味和口感、风格等方面对产品进行了界定，具体描述如下：

表 1 感官要求

项目/要求	粮谷类		其他类	
	优级	一级	优级	一级
色泽和外观	具有产品正常色泽，清亮透明，无悬浮物，沉淀物 ^a			
香气	具有本品正常的气味，以粮食发酵香气和（或）橡木香气为主体，复合香气雅致，自然协调	具有本品正常的气味，以粮食发酵香气和（或）橡木香气为主体，复合香气自然协调	具有本品正常的气味，粮食、花果和（或）橡木等复合香气优雅，自然协调	具有本品正常的气味，粮食、花果和（或）橡木等复合香气，自然协调

口味、 感	具有本品正常的滋味，酒体醇厚，甘甜爽净，余味悠长	具有本品正常的滋味，酒体较醇厚，甘甜，较爽净，有余味	具有本品正常的滋味，酒体和圆润，甘甜爽净，余味长	具有本品正常的滋味，酒体较醇和，甘甜，较爽净，有余味
风格	具有本品典型的风格			
*当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常				

其中，粮食花果酒的香气主要体现粮食香、花香和果香的自然性和协调性。对口味和口感提出“酒体醇和，甘甜爽净，余味长”的要求，重点强调其醇和和甘甜属性，配合香气“优雅、平衡”的要求，体现该类型白酒产品的饮用舒适性。

c) 理化要求

结合粮食花果酒的酿造工艺、勾调方式、感官特点、样品检测数据等确定理化指标为酒精度、总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯等。具体理化要求详见表 2。

表 2 理化要求

项 目	粮谷类		其他类	
	优级	一级	优级	一级
酒精度/%vol	18~70		18~70	
固形物/(g/L) ≤	0.50		0.50	
总酸 ^{a/} (g/L) ≥	0.40	0.30	0.40	0.30
总酯 ^{a/} (g/L) ≥	0.70	0.50	0.70	0.50
乙酸乙酯 ^{a/} (g/L) ≥	0.30	0.20	0.30	0.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 ^{b/} (g/L) ≥	0.50	0.40	0.50	0.40

^a自生产日期不超过一年的产品执行的指标。
^b自生产日期超过一年的产品执行的指标，按 45.0%vol 酒精度折算。

根据白酒贮存前期会发生部分酯类水解，及长期存储过程中达到酸类和酯类组分动态平衡的实际情况，将粮食花果酒理化指标按生产日期一年内产品和一年后产品进行区分：除酒精度和固形物外，自生产日期不超过一年的产品执行总酸、总酯、乙酸乙酯 3 个指标；自生

产日期超过一年的产品执行总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯指标。根据实际典型样品测定结果及产品风格勾调设计，确定不同产品原辅料、不同等级产品的理化参数范围值，详见表 2。

d) 净含量要求

与预包装食品净含量要求相一致，均按国家质量监督检验检疫总局（2023）第 70 号令规定执行。

e) 食品安全要求

粮食花果酒作为典型的蒸馏酒产品，应符合 GB 2757 食品安全国家标准要求，对甲醇、氰化物等安全指标进行监测和控制。

f) 生产过程要求

粮食花果酒的生产应满足 GB 8951《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》要求，在生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员进行管理。

（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：

a) 感官分析方法

按 GB/T 10345《白酒分析方法》中 6 执行。

b) 理化分析方法

酒精度按 GB 5009.225《食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定》执行；总酸按 GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》执行，以 g/L 标示；固形物、总酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯按 GB/T 10345《白酒分析方法》执行。总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯按 GB/T 10781.2

《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》执行。

c) 净含量要求

净含量的测定依照 JJF 1070 执行。

(五) 检验规则和标志、包装、运输、贮存

粮食花果酒的检验规则、包装、运输、贮存和除标签外的标志按 GB/T 10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》执行；标签按 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和 GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%vol$ 。

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