

团 体 标 准

T/CNFIA XXXX—202X

年份二锅头

Aged erguotou

(征求意见稿)

202X - XX - XX 发布

202X - 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。

本文件由北京红星股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

年份二锅头

1 范围

本文件规定了年份二锅头的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，描述了实验方法，给出了产品分类。

本文件适用于年份二锅头的生产、检验和销售。

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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- 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 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

3 术语和定义

GB/15109 规定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

年份二锅头 aged erguotou

以粮谷为原料，采用大曲等为糖化发酵剂，经地缸和窖池固态发酵，固态蒸馏、掐头去尾取中段、量质摘酒、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的清香型白酒。

3.2

基酒 crude baijiu

经发酵、蒸馏、陈酿而得到的未经勾调的酒。

3.3

酒龄 age

基酒陈酿的时间，以年为单位。

注：以整数表示。

4 要求

4.1 生产过程要求

4.1.1 基酒应在陶坛等容器中贮存三年以上，勾调后应在陶坛中贮存六个月以上再进行灌装、包装。

4.1.2 产品生产过程中所用的十年以上的基酒占基酒的总量应不低于70%(体积分数)。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a
香气	清香纯正，具有陈香、粮香、焙烤香、花香、果香等多种香气形成的幽雅、舒适、和谐的自然复合香气，空杯留香持久
口味口感	醇厚绵甜，丰满细腻，回味绵延，甘润悠长
风格	具有本品的独特风格
^a 当酒的温度低于10℃时，允许失光或出现白色絮状物；10℃以上时应逐渐恢复正常。	

4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目		要求
酒精度 %vol		52.0~65.0
固形物/(g/L)		≤0.50
总酸/(g/L)	产品自生产日期小于或等于一年执行的指标	≥0.60
总酯/(g/L)		≥1.60
乙酸乙酯/(g/L)		≥0.70
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期大于一年执行的指标	≥30.0

4.4 食品安全要求

应符合GB 2757等食品安全国家标准的规定。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按GB/T 10345的规定执行。

5.2 理化要求

5.2.1 酒精度

按GB 5009.225的规定执行。

5.2.2 固形物、总酯、乙酸乙酯、酸酯总量

按GB/T 10345描述的方法进行。

5.2.3 总酸

按GB 12456描述的方法进行，以乙酸计，单位为克每升（g/L）。

5.2.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

5.2.5 生产过程

通过检查生产记录文件的方式进行。

6 检验规则、标志、包装、运输与贮存

6.1 产品出厂前，应由生产厂的检验部门检查生产记录文件，当生产记录文件符合生产过程条件时，按本文件的规定逐批检验。

6.2 检验规则和标志、包装、运输、贮存按GB/T 10346的规定执行。

6.3 产品质量等级应标表示为特级。

6.4 预包装产品应标示十年以上基酒的酒龄和比例。

参 考 文 献

- [1] 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）
-