



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.8—××××
代替 GB/T 23547—2009

白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 8: Nongjiangjianxiangxing baijiu

××××-××-×× 发布

××××-××-×× 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 10781《白酒质量要求》拟分为以下几部分：

- 第 1 部分：浓香型白酒；
- 第 2 部分：清香型白酒；
- 第 3 部分：米香型白酒；
- 第 4 部分：酱香型白酒；
- 第 5 部分：豉香型白酒；
- 第 6 部分：凤香型白酒；
- 第 7 部分：特香型白酒；
- 第 8 部分：浓酱兼香型白酒；
- 第 9 部分：芝麻香型白酒；
- 第 10 部分：老白干香型白酒；
- 第 11 部分：馥郁香型白酒；
- ……

本部分为 GB/T 10781 的第 8 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 23547—2009《浓酱兼香型白酒》，本部分与 GB/T 23547—2009 相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 更改了浓酱兼香型白酒的英文名称；
- 增加了引言；
- 修改了浓酱兼香型白酒的定义；
- 删除了产品分类；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化要求；理化指标增加了酸酯总量和己酸十己酸乙酯，删除了正丙醇；部分理化指标按产品自生产日期一年内和一年后分别进行要求。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本部分起草单位：湖北白云边酒业股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、黑龙江省玉泉酒业有限责任公司、四川郎酒股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院。

本部分主要起草人：徐钦祥、熊小毛、宋全厚、张国强、杨团元、孟镇、张嘉鑫、郭新光、蒋英丽、周新虎、张锋国、刘念。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 23547—2009。

引 言

酯和有机酸是白酒中重要的呈香、呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应,在一定时间内,有利于产品质量风格趋于稳定协调。

本部分在修订过程中,遵循浓酱兼香型白酒产品中酸酯变化的客观规律,对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

白酒质量要求

第 8 部分：浓酱兼香型白酒

1 范围

GB/T 10781 的本部分规定了浓酱兼香型白酒的质量要求,包括术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本部分适用于浓酱兼香型白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/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 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〔2005〕第 75 号令)

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

浓酱兼香型白酒 nongjiangjianxiangxing baijiu

以粮谷为原料,采用一种或多种曲为糖化发酵剂,经固态发酵(或分型固态发酵)、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,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,具有浓香兼酱香风格的白酒。

4 要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀 ^a	
香气	浓酱香气谐调,幽雅,陈香突出	浓酱香气谐调,舒适

表 1 (续)

项目	优级	一级
口味口感	丰满细腻,绵甜爽净,回味悠长	醇甜爽净,柔和,回味绵长
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格
^a 当酒的温度低于 10 °C 时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10 °C 以上时应逐渐恢复正常。		

4.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		优级	一级	
酒精度/(%vol)		25.0~68.0		
固形物/(g/L)	≤	0.60		
总酸 ^a /(g/L)	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥	0.60	0.40
总酯 ^a /(g/L)		≥	1.60	1.00
己酸乙酯 ^a /(g/L)			0.60~2.00	0.60~1.80
酸酯总量 ^a /(mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥	35.0	30.0
己酸+己酸乙酯 ^a /(g/L)		≥	1.20	0.80
^a 按 45.0%vol 折算。				

4.3 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

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、总酸、总酯、己酸乙酯、酸酯总量

按 GB/T 10345 的规定执行,其中总酸、总酯、己酸乙酯、酸酯总量均按 45.0%vol 折算。

5.2.3 己酸+己酸乙酯

5.2.3.1 测定

按 GB/T 10345 规定的方法分别得到样品中己酸乙酯的含量 x_1 、己酸的含量 x_2 。

5.2.3.2 计算

样品中己酸+己酸乙酯(按 45.0%vol 折算)含量按式(1)计算:

$$x_0 = \frac{x_1 + x_2}{x_3} \times 45 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中:

x_0 ——样品中己酸+己酸乙酯(按 45.0%vol 折算)的含量,单位为克每升(g/L);

x_1 ——样品中己酸乙酯的含量,单位为克每升(g/L);

x_2 ——样品中己酸的含量,单位为克每升(g/L);

x_3 ——样品实测酒精度,以%vol 表示;

45——折算酒精度,以%vol 表示。

计算结果表示到小数点后两位。

5.3 净含量要求

按 JJF 1070 执行。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

6.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

