



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.13—202×

代替 GB/T 20821—2007

白酒质量要求 第 13 部分：液态法白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 13: Liquid fermentation 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

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。

本文件规定了质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 10781《白酒质量要求》的第13部分。GB/T 10781 已经发布了以下部分：

- 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；
- 第12部分：董香型白酒；
- 第13部分：液态法白酒；
- 第14部分：固液法白酒；
- 第15部分：小曲固态法白酒。

本文件代替 GB/T 20821—2007《液态法白酒》，与 GB/T 20821—2007 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 删除了产品分类(见 2007 年版的第 4 章)；
- b) 更改了感官要求(见 4.1, 2007 年版的 5.1)；
- c) 更改了理化要求(见 4.2, 2007 年版的 5.2)；
- d) 删除了卫生要求(见 2007 年版的 5.3)；
- e) 更改了“酒精度”和“总酸”的试验方法(见 5.2.1、5.2.2, 2007 年版的第 6 章)；
- f) 增加了“酸酯总量”的试验方法(见 5.2.3)；
- g) 更改了检验规则(见第 6 章, 2007 年版的第 7 章)。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、泸州老窖股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、老村长酒业有限公司、贵州董酒股份有限公司、广东石湾酒厂集团有限公司、陕西西凤酒股份有限公司、广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)、四川全兴酒业有限公司、西北农林科技大学、贵州省贵定酒厂。

本文件主要起草人：孟镇、王定坤、甄攀、魏金旺、郭新光、龚璐、李学琴、梅景灿、胡雯钦、石必凤、

GB/T 10781.13—202×

吕欣、何国良、冯雅芳、汪廷彩、邱显平、芮长城、王洪健。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为 GB/T 20821—2007。

——本次为第一次修订。

引 言

液态法白酒采用液态发酵法工艺,其生产工艺与国际烈性酒接近,主要用于固液法白酒的生产。

GB/T 10781《白酒质量要求》旨在规范包括十二大香型在内的固态法白酒、液态法白酒以及固液法白酒等3种不同工艺类型的白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 10781 拟分为以下几个部分。

- 第1部分:浓香型白酒。目的在于规范浓香型白酒的质量要求。
- 第2部分:清香型白酒。目的在于规范清香型白酒的质量要求。
- 第3部分:米香型白酒。目的在于规范米香型白酒的质量要求。
- 第4部分:酱香型白酒。目的在于规范酱香型白酒的质量要求。
- 第5部分:豉香型白酒。目的在于规范豉香型白酒的质量要求。
- 第6部分:凤香型白酒。目的在于规范凤香型白酒的质量要求。
- 第7部分:特香型白酒。目的在于规范特香型白酒的质量要求。
- 第8部分:浓酱兼香型白酒。目的在于规范浓酱兼香型白酒的质量要求。
- 第9部分:芝麻香型白酒。目的在于规范芝麻香型白酒的质量要求。
- 第10部分:老白干香型白酒。目的在于规范老白干香型白酒的质量要求。
- 第11部分:馥郁香型白酒。目的在于规范馥郁香型白酒的质量要求。
- 第12部分:董香型白酒。目的在于规范董香型白酒的质量要求。
- 第13部分:液态法白酒。目的在于规范液态法白酒的质量要求。
- 第14部分:固液法白酒。目的在于规范固液法白酒的质量要求。
- 第15部分:小曲固态法白酒。目的在于规范小曲固态法白酒的质量要求。

白酒质量要求

第 13 部分：液态法白酒

1 范围

本文件规定了液态法白酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存,描述了试验方法。
本文件适用于液态法白酒的生产、检验与销售。

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 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—2021 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/T 15109—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

液态法白酒 liquid fermentation baijiu; liquid-state fermentation baijiu

以粮谷为原料,采用液态发酵法工艺所得的基酒,添加或不添加谷物食用酿造酒精,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,精制加工而成的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.7,有修改]

4 技术要求

4.1 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
香气	具有纯正、舒适、协调的香气

表 1 感官要求 (续)

项目	要求
口味口感	绵甜、柔和、爽净
风格	具有本品的风格

4.2 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 ^a (20 °C)/(% vol)		≥18.0
总酸 ^b /(g/L)	产品自生产日期小于或等于六个月执行的指标	≥0.10
总酯 ^b /(g/L)		≥0.20
酸酯总量 ^b /(mmol/L)	产品自生产日期大于六个月执行的指标	≥4.0
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0 % vol。 ^b 按 40.0 % vol 酒精度折算。		

4.3 净含量

净含量允许差要求见《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 描述的方法进行。

5.2 理化要求

5.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

5.2.2 总酸

按 GB 12456 描述的方法进行,以乙酸计,并按 40.0 % vol 酒精度折算,单位为克每升(g/L)。

5.2.3 总酯、酸酯总量

按 GB/T 10345 描述的方法进行,并按 40.0 % vol 酒精度折算。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则、标志、包装、运输和贮存

检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

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）
-