ICS 67.160.10
CCS X 61

团　　体　　标　　准

T/CNFIA -2022

绵柔酱香型白酒

Mianrou Jiangxiangxing Baijiu

（征求意见稿）

2022-XX-XX 发布　　2022-XX-XX 实施

中国食品工业协会 发布

注

前　言

本标准依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司提出。

本标准由中国食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州茅台镇国威酒业（集团）有限责任公司、贵州天朝上品迎宾酒业（集团）有限责任公司、贵州迎宾酒（集团）有限责任公司、贵州省仁怀市茅台镇国宝酒厂有限责任公司和中国食品发酵研究院有限公司。

本标准主要起草人：梁明锋、李明勋、黄永毅、张志炜、朱德英、雷显仲、梁明旺、严靖、韩兴林，张娇娇。

绵柔酱香型白酒

1 范围

本标准规定了绵柔酱香型白酒定义、要求、分析方法、检验规则和标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于绵柔酱香型白酒的生产、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文件；不注明日期的引用文件，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 酒中乙醇浓度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15109 白酒工业术语

GB/T 26760 酱香型白酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绵柔酱香型白酒 Mianrou Jiangxiangxing baijiu

以高粱、小麦和水为原料，经过传统固态发酵、固态蒸馏，经盘勾、贮存而成，贮存时间三年以上，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，具有本品固有风格特征的绵柔酱香型白酒。

4 要求

4.1 原料和辅料

应符合相应的国家标准要求和有关规定。

4.2 感官要求

本标准对绵柔酱香型白酒感官要求进行描述限定。

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	酱香突出，陈香、焦香，花果香舒适	酱香明显、花果香较舒适
口味和口感	绵甜柔和，诸味谐调，余味悠长	绵甜较柔和，诸味协调，余味较长
风 格	具有本产品典型风格	具有本产品明显风格
[a]当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光。10℃以上应逐渐恢复正常		

4.3 理化要求

理化要求如表 2 所示。

表 2 理化要求

项 目	优 级	一 级
酒精度（20℃）/ %voL	53±1	
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	1.8	1.6
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥	2.8	2.5
固形物/（g/L） ≤	0.7	
己酸乙酯 /（g/L） ≤	0.2	
乙酸乙酯 /（g/L） ≥	1.5	
乳酸乙酯 /（g/L） ≥	0.8	

4.4 生产过程要求

应符合GB 14881、GB 8951要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

依据 GB/T 10345 执行。

6.2 理化检验

酒精度测定按照 GB 5009.225 规定执行，总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯、己酸乙酯和乳酸乙酯均按照 GB/T 10345 的规定执行。

6.3 净含量检验

净含量检验应按 JJF 1070 规定的方法执行。

7. 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存应按 GB/T 10346 执行。

7.2 标签应按 GB 7718 和 GB 2757 执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。