

团 体 标 准

T/CNFIA XXXX—2023

绵甜型白酒

Soft sweet Baijiu

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - 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。

本文件由安徽文王酿酒股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：安徽文王酿酒股份有限公司、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

绵甜型白酒

1 范围

本文件规定了绵甜型白酒的产品分类、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于绵甜型白酒生产、销售和检验。

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/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
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
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）

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

绵甜型白酒 Soft sweet Baijiu

以优质粮谷为原料，使用以小麦、大麦、豌豆制成的中高温曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有香气幽雅、口味绵甜、爽净风格特点的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：
高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol；
低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

5 要求

5.1 原辅料

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.2 感官

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		检验方法
	高度酒	低度酒	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	窖香幽雅	窖香优雅	
口味	绵甜、柔和、爽净、诸味谐调	绵甜、柔和、爽口、诸味协调	
风格	具有本品典型的风格	具有本品突出的风格	
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。			

5.3 理化

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	要求				检验方法		
	高度酒		低度酒				
	优级	一级	优级	一级			
酒精度(20℃)/(%vol)	40 ^a ~68		25~40		GB 5009.225		
总酸(以乙酸计)/(g/L)	产品自生产日期≤一年的执行指标	≥	0.40	0.30	0.30	0.20	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)		≥	1.00	0.80	0.60	0.50	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)		≥	0.50	0.40	0.40	0.30	
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一年的执行指标	≥	30.0	25.0	25.0	20.0	GB/T 10781.1
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥	0.60	0.50	0.50	0.40	
固形物/(g/L)		≤	0.50		0.70		GB/T 10345

^a 不含40%vol；酒精度的实测值与标签标示允许误差为±1.00%vol。

5.4 净含量

应符合《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)的规定，并按JJF 1070的规定检验。

5.5 生产过程加工卫生

应符合GB 8951、GB 14881的规定。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

按GB/T 10346、GB 14881执行。