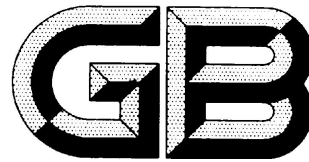


ICS 67.160.10

X 61



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16289—201X

代替 GB/T 16289—2007

## 豉香型白酒

Chi xiang xing baijiu

(征求意见稿)

2017 - XX - XX 发布

2017- XX - XX 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替GB/T 16289—2007《豉香型白酒》，本标准与GB/T 16289—2007相比主要变化如下：

——增加和修改了术语和定义；

——增加了产品分类；

——增加了高度酒感官要求和理化要求；

——理化指标项目及要求进行相应增减、调整；

——增加了规范性附录A 白酒中酸酯总量的测定方法。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC358)归口。

本标准主要起草单位：。

本标准主要起草人：。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 16289—1996；

——GB/T 16289—2007。

# 豉香型白酒

## 1 范围

本标准规定了豉香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于豉香型白酒的生产、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，仅所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 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/T 10345-2007 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

JF 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

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

**豉香型白酒** *chi xiang xing baijiu*

以大米或预碎的大米为主要原料，经蒸煮，用大酒饼作为主要糖化发酵剂，采用边糖化边发酵的工艺，经蒸馏、陈肉酝浸、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，具有豉香特点的白酒。

### 3.2

**大酒饼** *da jiu bing*

以大米和大豆为主要原料，接种曲种，经培养制成的块状酒曲。

### 3.3

**陈肉酝浸** *steeping process with fat-rich pork*

基酒在存有经加热至熟、在酒中浸泡一定时间而成的肥猪肉的容器中进行储存陈酿的工艺过程。

#### 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol≤酒精度≤60%vol；

低度酒：18%vol≤酒精度<40%vol。

#### 5 要求

##### 5.1 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表1、表2的规定。

表 1 高度酒感官要求

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 <sup>a</sup>	
香气	豉香纯正，优雅	豉香纯正
口味口感	醇和甘冽，酒体丰满，谐调，余味爽净	入口较醇和，酒体较丰满，余味较爽净
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 15℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。15℃以上时应逐渐恢复正常。		

表 2 低度酒感官要求

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 <sup>a</sup>	
香气	豉香纯正，清雅	豉香纯正
口味口感	醇和甘滑，酒体谐调，余味爽净	入口较醇和，酒体较谐调，余味较爽净
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 15℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。15℃以上时应逐渐恢复正常。		

##### 5.2 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求应符合表3、表4的规定。

表 3 高度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/(%vol)	40~60	
酸酯总量/(mmol/L)	≥ 14.0	12.0
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 25	15

二元酸（庚二酸、辛二酸、壬二酸）二酯总量 mg/L $\geq$	0.8
固形物/(g/L) $\leq$	0.60

表 4 低度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/(%vol)	18~40 <sup>a</sup>	
酸酯总量 /(mmol/L) $\geq$	12.0	8.0
$\beta$ -苯乙醇/(mg/L) $\geq$	40	30
二元酸（庚二酸、辛二酸、壬二酸）二酯总量 mg/L $\geq$	1.0	
固形物/(g/L) $\leq$	0.60	
<sup>a</sup> 不包括 40%vol。		

### 5.3 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

## 6 分析方法

### 6.1 感官要求

按GB/T 10345-2007执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

#### 6.2.2 酸酯总量

按附录A执行。

#### 6.2.3 $\beta$ -苯乙醇

按GB/T 10345-2007执行。

#### 6.2.4 固形物

按GB/T 10345-2007执行。

#### 6.2.5 二元酸（庚二酸、辛二酸、壬二酸）二酯总量

按GB/T 10345-2007执行。

### 6.3 净含量

按JJF 1070执行。

## 7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

7.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T10346 执行。

7.2 标签按 GB 2757 和 GB 7718 执行，酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$  vol。

附 录 A  
(规范性附录)  
白酒中酸酯总量的测定方法

### A.1 原理

用碱中和样品中的游离酸，再准确加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过消耗碱的总量计算得出酸酯总量。

### A.2 仪器

同GB/T 10345-2007中8.1.2或8.2.2。

### A.3 试剂和溶液

同GB/T 10345-2007中8.1.3。

### A.4 分析步骤

A.4.1 用碱中和样品中的游离酸：分析步骤同GB/T 10345-2007中的8.1.4或8.2.4，记录消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积 $V_1$ 。

A.4.2 加热回流使酯类皂化及中和剩余碱：分析步骤同GB/T 10345-2007中的8.1.4或8.2.4，分别记录空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积 $V_0$ 、样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积 $V_2$ 。

### A.5 结果计算

样品中的酸酯总量按式(A.1)计算

$$X = \frac{[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000}{50.0} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$X$ —样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升(mmol/L)；

$C_1$ —氢氧化钠标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

$V_1$ —样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL)；

$C_2$ —硫酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

$V_0$ —空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升(mL)；

$V_2$ —样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升(mL)；

50.0—吸取样品的体积，单位为毫升(mL)。

所得结果保留至一位小数。

#### A.4 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的 2%。

---