

《豉香型白酒》国家标准（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

1、任务来源

根据《国家标准委关于下达《一次性筷子 第1部分：木筷》等63项国家标准修订计划的通知》（国标委综合〔2014〕88号），《豉香型白酒》国家标准正式列入修订计划（计划编号：20142740-T-607），由全国白酒标准化技术委员会技术归口。

2、主要工作过程

起草阶段：

全国白酒标准化技术委员会秘书处于2013年5月在北京组织召开了第四次秘书长联席工作（扩大）会议，针对白酒标准体系系统修订工作进行了专题讨论，重点围绕产品标准修订、术语和分类标准修订、白酒标准体系调整等三个主题展开讨论，会议针对白酒标准体系修订初步达成一致意见，修订工作应以白酒标委会和各分标委会以及产、学、研联合起来开展工作，充分考虑当前食品安全大背景和政策风险，扎实做好基础研究工作。

根据此次会议达成的一致意见，标委会秘书处开始系统组织制定第三代白酒国家标准制修订方案与工作计划，与各分委会等相关单位落实分析方法验证、样品征集、实验室比对、数据汇总与分析工作，为标准修订奠定科学依据。

2013年9月，全国白酒标准化技术委员会豉香型白酒分技术委员会（SAC/TC358/SC4）2013年工作会议暨豉香型白酒标准修改讨论会在广东

省佛山市召开，此次会议重点研讨研讨豉香型白酒标准修订的主要技术指标、定义、原料等内容，确定了标准修订工作的方向和思路。

为进一步推动豉香型白酒标准修订工作，全国白酒标准化技术委员会联合豉香型白酒分技术委员会，于2015年6月在广东省佛山市召开豉香型白酒国家标准修订工作启动工作会议，通过了豉香型白酒国家标准修订工作方案及实施方案，并对下一步工作方向和内容进行安排。

根据白酒国家标准体系制修订工作会议通过的工作方案，按照工作计划和安排，为充分体现标准制定工作的科学性，如实反映豉香型白酒的产品现状，并结合前期基础研究工作的进展，2016年5-10月，白酒标委会秘书处与豉香型白酒分委会秘书处联合陆续组织开展样品征集、普查分析等工作，从我国豉香型白酒主要生产企业征集到典型样品样品70个(含基酒)，由广东省食品质量监督检验站负责收集样品，并分发至其他三家实验室共同开展样品测定工作。

根据样品测定结果和讨论意见，广东省食品质量监督检验站对样品普查数据进行了汇总分析，并形成了技术报告，工作组在此基础上提出标准草案。

2017年4月，全国白酒标准化技术委员会秘书处联合豉香型白酒分技术委员会秘书处在广东省佛山市组织召开起草工作研讨会，对标准修订工作情况进行总结和研讨，工作组专家专家对标准草案逐条讨论，提出修改意见，形成征求意见稿。

二、 制标依据和对主要条款的说明

1. 制标原则

- ① 确保食品安全；
- ② 与国际接轨，指标及其对应的分析方法要积极参照采用国际标准；
- ③ 标准要具有科学性、先进性和可操作性；
- ④ 要结合国情和产品特点；
- ⑤ 与相关标准法规协调一致；
- ⑥ 促进行业健康发展与技术进步。

2. 主要条款的说明

① 产品定义

预碎的大米与大米在豉香型白酒生产中都可作为原料，因此在定义中进一步明确，同时规定不得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。

② 大酒饼

大酒饼是豉香型白酒特有的糖化发酵剂，用大米和大豆为主要原料，接种曲种培养制备而成，酒曲成方块状。

③ 陈肉酝浸

陈肉酝浸是豉香型白酒独特的生产工艺过程，显著区别于其他香型，豉香型白酒浸泡所用陈肉是经过加热至熟，并在酒中浸泡一定时间等工艺处理的肥猪肉。陈肉在豉香型白酒生产加工过程中是通过吸附作用使酒体无色透明，并促进形成豉香型白酒的典型风格特征。

④ 酸酯总量

根据标准修订过程中行业调研和样品分析情况，豉香型白酒在贮存一段时间后，在自然条件下，总酸和总酯发生可逆的平衡反应，相互转化，

总酯含量下降，总酸含量则上升，酸和酯是白酒中重要的风味物质，酸酯含量的变化将会影响白酒风格，另外由于总酸和总酯分析方法中分别以乙酸和乙酸乙酯计，而豉香型白酒中酸类和酯类成分复杂，乙酸和乙酸乙酯并不能完全代表其中酸类和酯类，因此为客观、科学的体现豉香型白酒中酸酯平衡和酸类、酯类物质总量表征问题，本次标准修订中将总酸和总酯分别根据其分析方法折算成消耗氢氧化钠标准溶液的毫摩尔数加和以表示产品中的酸酯总量。

⑤ 产品分类

根据行业实际情况，为进一步拓宽开发新产品的空间，迎合市场和消费者需求，按酒精度范围区分，分为高度酒和低度酒，高度酒：40%vol≤酒精度≤60%vol，低度酒：18%vol≤酒精度<40%vol。

3. 理化要求

① 酸酯总量

单位体积豉香型白酒中的酸类物质和酯类物质的总和，以消耗氢氧化钠标准溶液毫摩尔数量表示，单位为 mmol/L,根据豉香型白酒样品的普查数据，酸酯总量设置如下：酸酯总量（低度酒优级） $\geq 12.0\text{mmol/L}$ ；酸酯总量（低度酒一级） $\geq 8.0\text{mmol/L}$ ；酸酯总量（高度酒优级） $\geq 15.0\text{mmol/L}$ ；酸酯总量（高度酒一级） $\geq 12.0\text{mmol/L}$ 。

② β -苯乙醇

β -苯乙醇是豉香型白酒的特征香气成分之一，该物质呈现玫瑰蜜香，微甜，带涩，能赋予豉香型白酒独特的风味，它的来源与酿酒原料、蒸馏工艺等直接相关。但是 β -苯乙醇属杂醇油，沸点相对较高，在蒸馏过程中后出，

头段酒含量低，因此高度酒中 β -苯乙醇含量低于低度酒。

③ 二元酸二乙酯总量

庚二酸、辛二酸和壬二酸合称二元酸，是肥猪肉在斋酒酝浸过程中脂肪氧化降解而成的，肥猪肉中富含脂肪，通过水解和 ω -氧化生成甘油和相应的二羧酸，可与醇合成二元酸二乙酯，生成豉香型白酒的特征香味成分。这类物质随着酝浸时间的延长而增多，因此可作为酒体成熟的标志之一。

三、 主要试验（或验证）情况

为确保样品数据的可靠性和科学性，秘书处组织五家实验室进行理化指标测定实验室能力比对工作，针对指标分析方法进行验证和确认，测试结果表明，承担样品测试的工作组单位均具备良好的分析测试能力，所得结果真实、可靠。

四、 标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

五、 预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

豉香型白酒国家标准实施十几年来，在稳定质量，扩大产品知名度，增强市场竞争力，增加出口创汇上都起到重要和积极的作用，是衡量豉香型白酒质量优劣的重要依据。但随着我国酿酒工业的快速发展以及科技、装备水平的不断提升，原标准中的一些内容已经不适应我国白酒行业的现状和发展趋势，有必要结合行业发展现状以及国外蒸馏酒法规，基于白酒生产现代技术创新和产品创新，及时进行调整和完善，使标准制定更加科学、严谨、合理，并符合食品安全要求，有利于公民健康，保障我国白酒行业保持健康有序、发展，同时通过产品标准与国际接轨逐步走向世界酒

精饮料市场，进一步完善我国白酒技术标准体系。

六、 与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

七、 在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准属于食品标准体系“08 饮料酒”-“01 白酒”-“04 豉香型白酒”。

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、 重大分歧意见的处理经过和依据

无。

九、 标准性质的建议说明

建议本标准的性质为推荐性国家标准。

十、 贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后即实施，由标准化部门负责组织行业力量进行宣贯。

十一、 废止现行相关标准的建议

本标准实施后，代替 GB/T 16289-2007 《豉香型白酒》

十二、 其他应予说明的事项

无。

全国白酒标准技术委员会
豉香型白酒分技术委员会

2017年5月22日

附录 豉香型白酒样品主要理化指标测定分布

