



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—201X

## 白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒

Quality requirements for baijiu—  
Part 8:Nong jiang jian xiang xing baijiu

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 前 言

GB/T 10781《白酒质量要求》标准拟分为如下几部分：

——GB/T 10781.1 浓香型白酒；

——GB/T 10781.2 清香型白酒；

——GB/T 10781.3 米香型白酒；

……

——GB/T 10781.8 浓酱兼香型白酒；

… …。

本部分为 GB/T 10781 的第 8 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 23547-2009《浓酱兼香型白酒》，本部分与 GB/T 23547-2009 相比主要技术变化如下：

——修改了标准名称；

——增加了引言；

——修改了浓酱兼香型白酒的定义；

——酒精度调整为：高度酒：40% vol < 酒精度 ≤ 68% vol；低度酒：25% vol ≤ 酒精度 ≤ 40% vol；

——修改了感官要求；

——理化指标增加了酸酯总量和己酸+己酸乙酯；

——修改了理化指标：按产品自生产日期一年内和一年后分别进行要求。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国白酒标准化技术委员会（SAC/TC358）归口。

本部分起草单位：。

本部分主要起草人：。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 23547—2009。

## 引 言

酯和有机酸是白酒中重要的呈香、呈味物质。在自然条件下，有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应，在一定时间内，有利于产品质量风格趋于稳定，口感更加醇厚。

本标准在修订过程中，遵循浓酱兼香型白酒产品中酸酯变化的客观规律，对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

## 白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒

### 1 范围

本部分规定了浓酱兼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。

本部分适用于浓酱兼香型白酒的生产、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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/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

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界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**浓酱兼香型白酒** nong jiang jian xiang xing baijiu

以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成（或分型固态发酵、固态蒸馏，陈酿、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，具有浓香兼酱香风格的白酒。

### 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 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求应分别符合表 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	浓香、酱香谐调，幽雅馥郁，陈香突出	浓香、酱香较谐调，纯正舒适，陈香明显
口味口感	细腻丰满、回味悠长，酒体爽净	醇厚柔和、回味较悠长，酒体较爽净
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格
<sup>a</sup> 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。		

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	浓香、酱香谐调，幽雅馥郁，陈香突出	浓香、酱香较谐调，纯正舒适，陈香明显
口味口感	醇和丰满、回味悠长，酒体爽净	醇甜柔和、回味较悠长，酒体较爽净
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格
<sup>a</sup> 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。		

## 5.2 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求分别应符合表 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 <sup>a</sup> ~68	
固形物/(g/L)		≤	0.60
总酸/(g/L)	产品自生产日期≤一年的执行的指标	≥	0.60
总酯/(g/L)		≥	2.00
己酸乙酯/(g/L)			0.60~2.00
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥	30.0
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥	1.20
<sup>a</sup> 不含 40% vol。			

表4 低度酒理化要求

项目		优级	一级
酒精度/(% vol)		25~40	
固形物/(g/L)		≤	0.60
总酸/(g/L)	产品自生产日期≤一年的执行的指标	≥	0.40
总酯/(g/L)		≥	1.40
			0.30
			1.00

己酸乙酯/(g/L)			0.50~1.60	0.50~1.30
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥	25.0	20.0
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥	0.80	0.50

### 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执行。

### 6.2 理化要求

#### 6.2.1 酒精度

按GB 5009.225执行。

#### 6.2.2 总酸、总酯、固形物、己酸乙酯、酸酯总量

按GB/T 10345执行。

#### 6.2.3 己酸乙酯+己酸

##### 6.2.3.1 按 GB/T 10345 规定的方法分别得到样品中己酸乙酯的含量 $x_1$ 、己酸的含量 $x_2$ 。

##### 6.2.3.2 计算

样品中己酸乙酯+己酸含量按式(1)计算:

$$x_0 = x_1 + x_2 \dots \dots \dots (1)$$

式中:

$x_0$ ——样品中己酸乙酯+己酸的含量,单位为克每升(g/L);

$x_1$ ——样品中己酸乙酯的含量,单位为克每升(g/L);

$x_2$ ——样品中己酸的含量,单位为克每升(g/L);

结果保留至小数点后两位。

### 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/T 10346 执行。

### 7.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0% vol。