

《浓酱兼香型白酒》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 2014 年 9 月 26 日印发的《国家标准委关于下达 2014 年第一批国家标准制修订计划的通知》（国标委综合〔2014〕67 号），《浓酱兼香型白酒》国家标准列入修订计划（计划编号：20140433-T-607），由中国食品发酵工业研究院等单位主要负责起草，全国白酒标准化技术委员会归口。

2、主要工作过程

2015 年-2018 年，白酒标委会开展白酒标准体系全面修订工作，完成白酒主要香型产品国家标准的修订工作，为保持标准体系协调，白酒标委会秘书处根据白酒标准体系修订工作进展情况和行业调研情况，于 2018 年起正式着手开展本标准修订工作，2019 年 2 月-3 月面向行业公开征集标准参与单位，筹建起草工作组，共征集 9 家单位参与，包括生产企业、检测、研究等单位，以生产企业为主。

2019 年 8 月 1 日，全国白酒标准化技术委员会秘书处和兼香型白酒分技术委员会秘书处组织在安徽省淮北市召开了《浓酱兼香型白酒》国家标准修订工作启动会议，与会代表根据白酒领域相关产品标准工作进展和当前国家相关部门对标准化工作提出的新要求，集中讨论了《浓酱兼香型白酒》国家标准修订工作方向。

与会代表一致认为，按照《2019 年国家标准立项指南》提出的

“建设推动高质量发展标准体系”的总体要求，《浓酱兼香型白酒》国家标准修订工作应以推动浓酱兼香型白酒产品质量提升为方向，既要保证标准修订工作的科学性、合理性，也要兼顾相关方的利益诉求，发挥标准的技术引领作用，促进行业技术进步和健康发展。

工作组按照启动会议商讨确定的框架和内容，于2019年8月-9月启动样品征集工作，征集各生产企业不同类型70余个成品酒及基酒样品，10-11月集中进行方法学研究及样品测试和分析工作，针对浓酱兼香型白酒典型样品开展白酒风味成分（包含乙酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸、正丙醇等20余个）剖析及理化特征分析（总酸、总酯、固形物），结合样品普查分析情况，提出标准征求意见稿草案，并在工作组内部进行充分讨论，进一步完善后形成征求意见稿。

二、 编制原则和标准主要内容的论据

1. 编制原则

- 1) 具有科学性、先进性和可操作性；
- 2) 结合行业和产品特点；
- 3) 与相关标准法规协调一致；
- 4) 促进行业健康发展与技术进步。

2. 标准主要内容的论据

a) 标准名称

按照推荐性国家标准清理复审工作具体要求和初步结论，建议将白酒系列产品标准全部整合为部分标准，并明确本标准为质量标准，不再涉及食品安全要求的相关内容，从标准名称中体现，因此标准名

称修改为“白酒质量要求 第 8 部分 浓酱兼香型白酒”。

b) 增加引言

根据相关文献资料和产品的跟踪检测数据研究，白酒在自然条件下，其有机酸类、醇类与酯类物质将发生可逆的相互转化反应，不同白酒产品发生酸酯可逆的相互转化的时间、速度也不相同，这是白酒的自然属性。本修改稿增加引言对白酒内在物质的客观规律进行表述，反映白酒的客观实际，也有利于相关方理解和使用标准。

c) 术语和定义

浓酱兼香型白酒融合了浓香型和酱香型酒的工艺特点，将两者巧妙的结合起来，形成了浓酱兼香型白酒独特的生产工艺。

根据对浓酱兼香型白酒典型生产工艺和产品风格特征的提炼和总结，形成其定义和术语：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。

不得直接或间接添加食用酒精和其他非白酒发酵的呈色呈香呈味物质，进一步与固液法白酒和液态法白酒产品区分。

d) 感官要求

白酒是传统嗜好性食品，感官要求的表述应同时体现专业性与通俗性，以便专业鉴定与引导消费。为此，标准工作组在充分借鉴了不同香型白酒产品的专业品评表述的基础上，总结浓酱兼香型白酒的感官共性与特性，有利于监督检验机构、消费者正确品评与欣赏，感受

其特殊风味。

e) 理化要求

(1) 酒精度的表示：根据行业实际情况，将低度浓酱兼香型白酒的酒精度下限由原标准的 18%vol 调整为 25%vol，并将高低度白酒的界限设为 40%vol，高度酒： $40\%vol < \text{酒精度} \leq 68\%vol$ ，低度酒： $25\%vol \leq \text{酒精度} \leq 40\%vol$ ，同时解决原标准中高低度酒界限模糊的问题。

(2) 总酸、总酯、酸酯总量、己酸乙酯

根据标准修订过程中行业调研和样品分析情况，白酒尤其是低度浓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、科学的体现浓酱兼香型白酒中酸酯平衡和酸类、酯类物质总量表征问题以及体现酸酯转化的客观现象，遵循产品的酸酯变化规律，为保证产品质量水平，除酒精度和固形物外，自产品生产日期 1 年内（含 1 年）的产品，仍按总酸、总酯、己酸乙酯进行检测和判定，自生产日期 1 年后的产品按酸酯总量、己酸乙酯+己酸进行检测和判定。

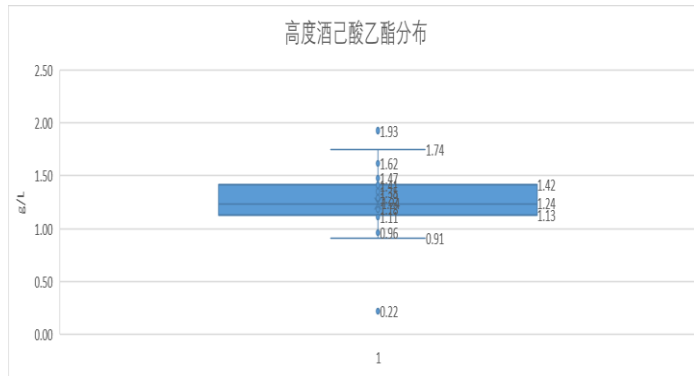
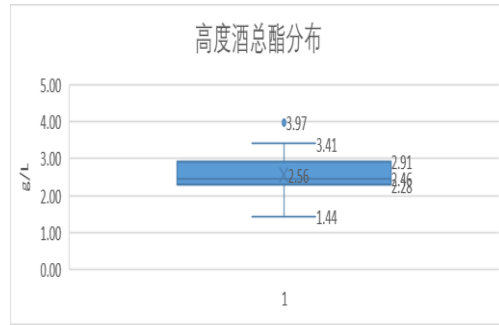
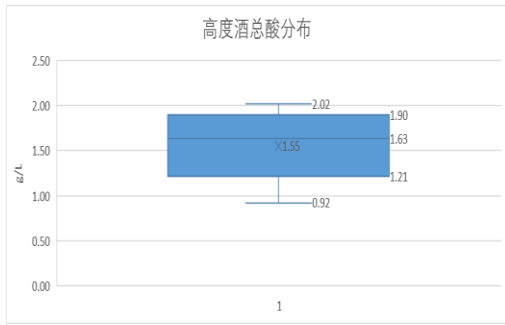


图 1 高度酒产品出厂 1 年内总酸、总酯、己酸乙酯分布情况

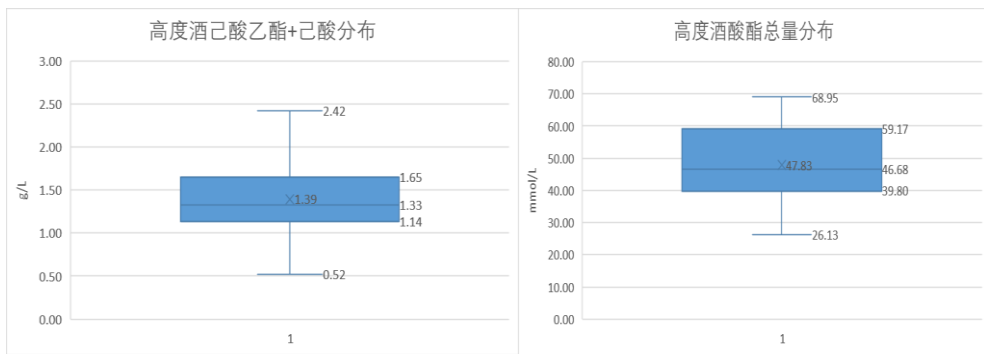
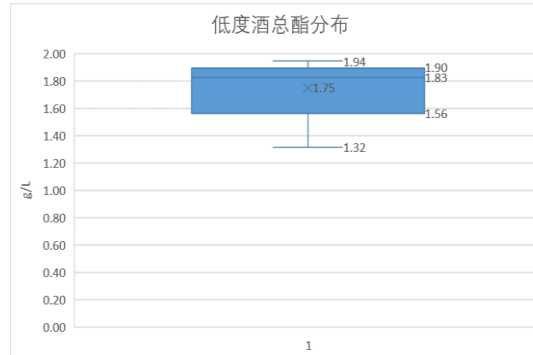
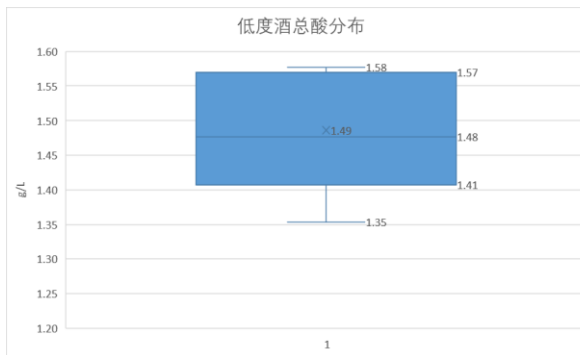


图 2 高度酒产品出厂 1 年后酸酯总量、己酸乙酯+己酸分布情况



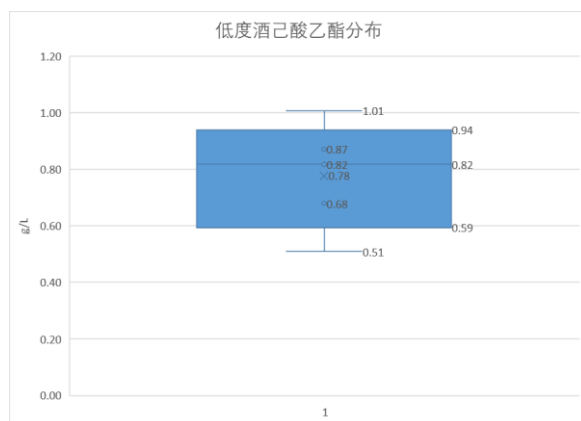


图3 低度酒产品出厂1年内总酸、总酯、己酸乙酯分布情况

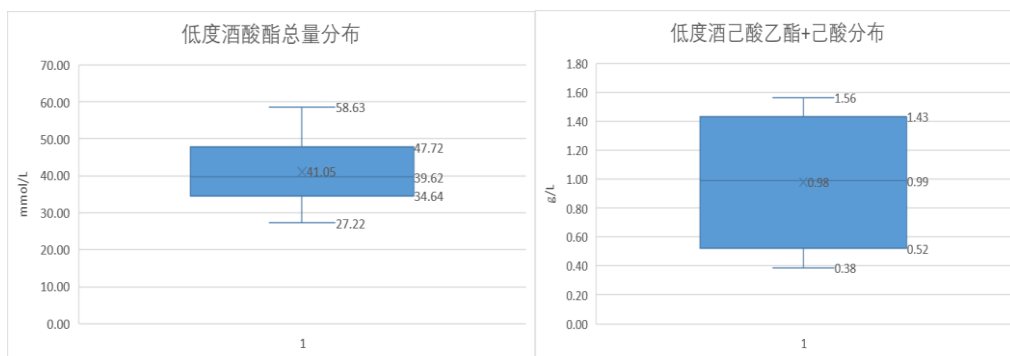


图4 高度酒产品出厂1年后酸酯总量、己酸乙酯+己酸分布情况

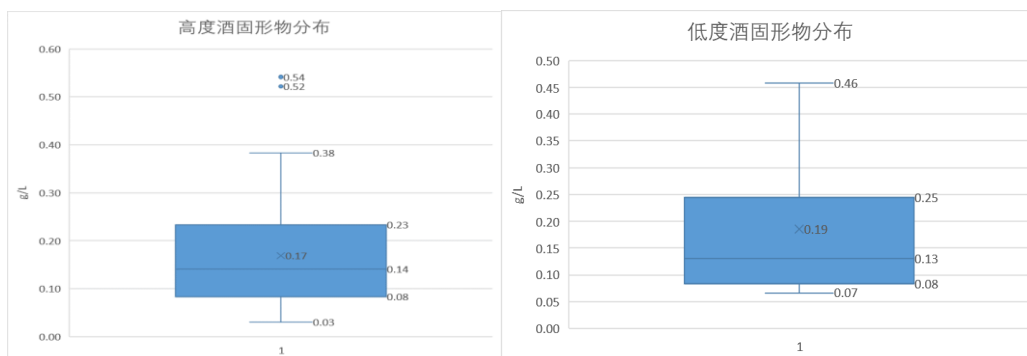


图5 高度、低度产品固形物分布情况

根据样品实测情况（图1~图5），分别对高度酒、低度酒产品按出厂1年前后给出具体要求。

表1 高度酒理化要求

项目		优级	一级
酒精度/(%vol)		40~68	
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	0.40
总酯/(g/L)		≥ 2.00	1.00

己酸乙酯/(g/L)			0.60~2.0 0	0.60~1.8 0
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥	30.0	25.0
己酸+己酸乙酯/(g/L)		≥	1.20	0.80
^a 不含 40%vol。				

表2 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	0.30
总酯/(g/L)		≥ 1.40	1.00
己酸乙酯/(g/L)		0.50~1.6 0	0.50~1.3 0
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

(3) 正丙醇

随着浓酱香型白酒生产工艺的不断创新和变革,白酒风味风味分析技术水平的提升,尤其随着白酒感官分析技术的发展,行业对正丙醇与浓酱兼香型白酒的典型风格及质量等级的关系进行了大量深入的研究,发现二者之间并无必然的对应关系,因此为科学指导白酒企业生产,本次修订中将该指标取消。

该指标不属于食品安全指标,取消后不影响产品食品安全。

三、 主要试验(或验证)分析

在标准制定过程中,为保证标准修订科学性,同时剖析浓酱兼香型白酒产品成分,组织三家实验室采用直接进样毛细柱开展主要挥发性风味组分和理化指标对比验证工作,通过比对和普查,验证了分析方法的稳定性和可行性,建立浓酱兼香型白酒风味组分数据库,通过数据统计与分析,提出指标建议,为标准修订提供坚实技术保障。

四、 采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况。

无。

五、 与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规和强制性国家标准协调一致。

六、 重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

七、 国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议本标准性质为推荐性国家标准。

八、 贯彻国家标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等内容）

建议本标准发布 6 个月后实施，由归口单位组织行业相关单位积极开展宣贯工作。

九、 废止现行相关标准的建议

无。

十、 其他应予说明的事项

无

全国白酒标准化技术委员会

2020 年 1 月 6 日