

团 体 标 准

T/CBJ 2115—2024

绵柔酱香白酒

Mianroujiangxiang baijiu

2024-04-20 发布

2024-05-20 实施

中国酒业协会 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。

本文件由贵州贵酒集团有限公司提出。

本文件由中国酒业协会团体标准审查委员会归口。

本文件起草单位：贵州贵酒集团有限公司、中国酒业协会、江苏洋河酒厂股份有限公司、贵州安酒股份有限公司、金徽酒股份有限公司、伊犁酒业有限责任公司、宜宾学院。

本文件主要起草人：周新虎、陈太松、王旭亮、葛向阳、金红兵、毛淑波、黄进、黄小东、黎贤书、袁华伟、张海燕、杜静怡、刘琴、尹延顺。

绵柔酱香白酒

1 范围

本文件规定了绵柔酱香白酒术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于绵柔酱香白酒的生产、检验与销售。

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 1351 小麦

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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

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 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〔2023〕第70号令）

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

绵柔酱香白酒 **mianroujiangxiang baijiu**

以糯高粱、小麦、水为原料，采用特殊功能微生物制成的高温大曲为糖化发酵剂进行传统固态发酵、蒸馏，经小坛储存、小盘勾、大盘勾、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，具有本品固有风格特征的白酒。

3.2

小坛 **small pottery jar**

小坛是指传统古法工艺制作，陶土烧制的贮存容器，容量≤500 公斤。

3.3

小盘勾 xiao pan gou

陶坛储存 2 年以上的基酒，经品质定性后，按同轮次、同类型盘勾，再回陶坛储存。

3.4

大盘勾 da pan gou

小盘勾酒再经陶坛储存 3 年以上，根据品质需求，将不同轮次、不同类型小盘勾酒按科学比例盘勾。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：45%vol≤酒精度≤58%vol；

低度酒：35%vol≤酒精度<45%vol。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 糯高粱

糯高粱质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 糯高粱质量指标

等级	容重/(g/L)	不完善粒/%	水分/%	杂质/%	带壳粒/%	总淀粉/%	色泽气味
1	≥740	≤3.0	≤14.0	≤1.0	≤5	50~75	正常
2	≥720						
3	≥700						

5.1.2 小麦

应符合 GB 1351 的相关规定。

5.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的相关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 2、表 3 的规定。

表 2 高度酒感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气 ^b	自然发酵产生的酱香突出，陈香明显，曲香、酸香等多种香气协调、平衡、舒适，空杯留香持久	自然发酵产生的酱香明显，陈香较明显，曲香、酸香等多种香气协调，空杯留香久

表 2 高度酒感官要求（续）

项目	优级	一级
口味口感	入口酒体绵柔细腻，醇厚丰满，回味悠长	入口酒体柔顺，协调平衡，后味干净，回味长
风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格
^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。 ^b 不同级别绵柔酱香白酒的香气特征剖面图见附录 A。		

表 3 低度酒感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气	自然发酵产生的酱香明显，陈香明显，曲香、酸香等多种香气协调、舒适，空杯留香久	自然发酵产生的酱香较明显，曲香、酸香等多种香气协调，空杯留香久
口味口感	入口酒体绵柔细腻，丰满协调，回味悠长	入口酒体醇和，协调平衡，后味干净，回味较长
风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格
^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 理化要求

高度酒、低度酒理化要求应符合表 4 的规定。

表 4 理化要求

项目		优级	一级
酒精度（20℃） /%vol		35.0~58.0	
固形物/（g/L）	≤	0.70	
总酸 ^a （以乙酸计）/（g/L）	≥	1.60	1.50
总酯 ^a （以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	2.50	2.00
己酸乙酯/（g/L）	≤	0.30	
酸酯总量 ^a /（mmol/L）	≥	60.0	50.0
^a 按 53%vol 酒精度折算。			

5.4 净含量

应符合《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

6 检验方法

6.1 原料检验

6.1.1 高粱的容重、不完善粒、水分、杂质、带壳粒、色泽气味按 GB/T 8231 的规定执行。

6.1.2 高粱的淀粉按 GB 5009.9 的规定执行。

6.2 感官检验

按 GB/T 10345 的规定执行。

6.3 理化检验

6.3.1 酒精度

按 GB 5009.225 的规定执行。

6.3.2 总酸

按 GB 12456 的规定执行。

6.3.3 总酯、固形物、己酸乙酯和酸酯总量

按 GB/T 10345 的规定执行。

7 检验规则、标志、包装、运输和贮存

7.1 检验规则、标志、包装、运输和贮存应符合 GB/T 10346 的规定。

7.2 标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

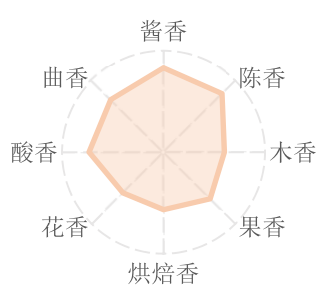
7.3 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

附录 A

(规范性)

不同级别绵柔酱香白酒香气特征剖面示意图

以不同级别的绵柔酱香白酒（45%vol≤酒精度≤58%vol）为例，参考 GB/T 39625-2020 中给出的建立感官剖面图的原则和方法，对其香气特征进行评价和描述，绘制香气特征剖面示意图，见图 A.1，便于直观反映其产品特性。表达形式依所采用的评价方法而异。



a) 优级



b) 一级

注：感官描述语不限于图 a) 和图 b) 中所示。

图 A.1 不同级别绵柔酱香白酒香气特征剖面示意图

中国酒业协会

团体标准

T/CBJ 2115—2024

*

版权所有 侵权必究

印数：1—200册 定价：30.00元