

ICS 67.160.10

备案号:

T/GZSX

团体标准

T/GZSX 030—2018

遵义大曲酱香型白酒

Zunyi Daqu Jiang xiang xing baijiu

2018-06-15 发布

2018-06-25 实施

贵州省食品工业协会 发布

目 次

前言..... I

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 产区地理范围的确定..... 1

4 术语和定义..... 2

5 产品分类..... 2

6 要求..... 2

7 检验规则..... 4

8 产品规格..... 4

9 标签、包装、运输、贮存..... 4

附录 A（规范性附录）遵义大曲酱香型白酒产区地理范围图..... 5

附录 B（规范性附录）白酒中酸酯总量的测定方法..... 6

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由遵义市政府、贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：贵州省产品质量监督检验院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、遵义市市场监督管理局、盘州市检验检测中心、务川县市场监督管理局。

本标准主要起草人：戴奕杰、孙宗奇、郭庆华、田志强、李春宇、李洋、杨波、孟望霓、谭克刚、李天国、高敏、张建、牟崇勇、汤慧荣、吴斌。

遵义大曲酱香型白酒

1 范围

本标准规定了遵义大曲酱香型白酒的产区地理范围、术语和定义、产品分类、要求、检验规则、产品规格、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省遵义产区生产的大曲酱香型白酒。

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 1351	小麦
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
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 8951	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
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
DB52/T 866	酱香型白酒工业用术语
DB52/T 867	酱香型白酒酿酒用高粱
DB52/T 868	酱香型白酒酿酒用小麦
DB52/T 870	酱香型白酒酿酒用水
DB52/T 871	酱香型白酒酿酒用大曲
DB52/T 873	大曲酱香型白酒生产技术规范
DB52/T 876	大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范
DB52/T 1298	酱香大曲生产技术规范
JJF 1070	定量包装商品净含量检验规则

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 产区地理范围的确定

遵义大曲酱香型白酒的产区地理范围限于贵州省遵义市的范围，即遵义市行政区域，见附录 A。

4 术语和定义

GB/T 15109《白酒工业术语》和 DB52/T 866《酱香型白酒工业用术语》确立的以及下列术语和定义适用于本文件。

遵义大曲酱香型白酒 Zunyi Daqu Jiang xiang xing baijiu

以优质高粱、小麦、水为原料，并在贵州省遵义产区地理范围内，按大曲酱香型酒传统工艺生产，不直接或间接添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质，具有大曲酱香风格的白酒，且在同一地点酿造、贮存、勾调和包装的产品。

5 产品分类

按产品酒精度分为

5.1 高度酒：45%vol≤酒精度≤56%vol

5.2 低度酒：32%vol≤酒精度<45%vol

6 要求

6.1 原料要求

6.1.1 水

应符合 GB 5749 和 DB52/T 870 的规定。

6.1.2 高粱

应符合 GB/T8231 或 DB52/T 867 的规定。

6.1.3 小麦

应符合 GB 1351 或 DB/T 868 的规定。

6.1.4 酱香型高温大曲

以优质小麦为原料，按传统工艺生产，发酵最高温度可达 60℃ 以上，发酵期 40 天以上，贮存期三个月以上。曲香浓郁，带有明显的酱香，应符合 DB52/T 871 或酱香大曲生产技术规范的规定。

6.2 酿造环境

该区域位于中国西南部，云贵高原向湖南丘陵和四川盆地过渡的斜坡地带，贵州省北部，云贵高原东北部，属于亚热带季风性湿润气候，常年气温较高，平均气温 15.1℃，最高气温

42℃。

6.3 生产工艺流程

遵义大曲酱香型白酒传统生产工艺流程符合大曲酱香型白酒生产技术规范。生产工艺具有以下特点：季节性生产（端午制曲、重阳下沙），三高一长（高温制曲、高温堆积发酵、高温流酒；基酒贮存期三年以上）；两次投料、九次蒸煮、八次摊晾加曲、堆积发酵、再入窖发酵、七次取酒，制酒生产周期为一年；精心勾调，包装出厂。

6.4 生产企业的基本要求

6.4.1

企业需具备营业执照、生产许可证等各种相关有效证照。

6.4.2

通过 ISO9001 等体系认证，且在有效期内。

6.4.3

基酒贮存容器为陶坛或不锈钢罐，贮存时间不低于 3 年，企业需具备≥300 吨的贮酒能力。

6.4.4

具有较完善的产品质量安全等溯源体系。

6.4.5

具有完备的出厂检验能力，感官品评员需具备国家三级品酒师或以上资质（3 人以上）。

6.4.6

使用该标准的企业须向贵州省食品工业协会登记备案。

6.5 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	高度酒	低度酒
色泽和外观	无色或微黄， 清亮透明， 无沉淀， 无悬浮物	
香气	酱香较突出， 香气幽雅， 空杯留香持久	酱香明显， 香气淡雅， 空杯留香久
口味	酒体醇厚， 丰满、 诸味协调、 回味悠长	酒体醇和， 协调， 味长
风格	具有本品典型风格	
注：当酒的温度低于 10℃时， 允许有沉淀物质或失光， 10℃以上时， 应逐渐恢复正常		

6.6 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项	目	高度酒	低度酒	检验方法
酒精度（20℃）/（%vol） ^a		45～56	32～44	GB/T 10345
固形物/(g/L)	≤	0.7		
己酸乙酯/(g/L)	≤	0.3		
酸酯总量/(mmol/L)	≥	48	30	附录 B
甲醇 ^b /(g/L)	≤	0.5		GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计） ^b /(mg/L)	≤	6.0		GB 5009.36
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol； ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。				

6.7 卫生安全要求

应符合 GB 2757 的规定（除甲醇和氰化物外）。

6.8 生产过程的卫生要求

生产企业应符合 GB 8951 的规定。

6.9 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；检验按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

检验规则按 GB/T 10346 和《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定执行。

8 产品规格

产品规格、净含量及单件平均偏差符合 JJF 1070 的规定。

9 标签、包装、运输、贮存

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的要求；包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

附 录 A

(规范性附录)

遵义产区大曲酱香型白酒产区地理范围图

全国团体标准信息平台



附录 B

(规范性附录)

白酒中酸酯总量的测定方法

A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过计算碱的总消耗量得出酸酯总量。

A.2 分析步骤

A.2.1 以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T 10345-2007 中的 7.1 或 7.2，记录消耗的氢氧化钠体积 V_1 。

A.2.2 加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T 10345-2007 中的 8.1 或 8.2，记录空白试验样品消耗硫酸标准溶液体积 V_0 、样品消耗硫酸标准溶液体积 V_2 。

A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式 (A.1) 计算

$$\text{式中: } x = \frac{[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000}{50.0} \dots\dots\dots(1)$$

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溶液的体积,单位为毫升(mL)；

C_2 —硫酸标准溶液的实际浓度，单位为摩尔每升(mol/L)；

V_0 —空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积，单位为毫升(mL)；

V_2 —样品消耗硫酸标准溶液的体积，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%。