

分类号 X61
备案号 9488—2001

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2524—2001

浓酱兼香型白酒

2001-11-15 发布

2002-05-01 实施

中国轻工业联合会 发布

前 言

本标准是针对浓酱兼香型白酒的特征风格而制定的。浓酱兼香型白酒既有“浓香”、又具“酱香”特征，有别于浓香型、清香型、米香型、凤香型等香型白酒。

本标准中规定的己酸乙酯指标是浓香型白酒的特征香味成分，正丙醇指标是酱香型白酒特征香味成分之一。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中国轻工业联合会综合业务部提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：湖北白云边股份有限公司、黑龙江玉泉酒厂、黑龙江省食品工业总公司、湖北省食品工业总公司、中国食品发酵工业研究所。

本标准主要起草人：熊小毛、张玉柱、栗永清、康永璞。

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 2524—2001

浓酱兼香型白酒

1 范围

本标准规定了浓酱兼香型白酒的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物为主要原料，经固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，具有浓香兼酱香独特风格的蒸馏酒。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 191—2000 包装储运图示标志

GB 2757—1981 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB/T 5009.48—1996 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

GB 7718—1994 食品标签通用标准

GB 10344—1989 饮料酒标签标准

GB/T 10345—1989 白酒试验方法

GB/T 10346—1989 白酒检验规则

国家质量技术监督局令〔1995〕第43号《定量包装商品计量监督规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

所用谷物应符合相应产品的卫生标准和质量标准。

3.2 感官要求

28%~39%(V/V)和40%~55%(V/V)酒应符合表1的规定。

表1

项 目	优 级	一 级	二 级
色 泽	无色(或微黄)，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。		
香 气	浓酱协调，幽雅馥郁	浓酱协调，幽雅舒适	浓酱较协调，纯正舒适
口 味	细腻丰满，回味爽净	醇厚丰满，回味爽净	醇厚柔和，回味较爽
风 格	具有本品突出风格	具有本品明显风格	具有本品固有风格

中国轻工业联合会 2001-11-15 批准

2002-05-01 实施

3.3 理化指标

3.3.1 40%~55%(V/V)酒应符合表2的规定。

表2

项 目	优 级	一 级	二 级
酒精度(20℃), % (V/V)	40~55 (实测值与标签标示值允许差为±1.0%)		
总酸(以乙酸计), g/L ≥	0.50	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	2.00~4.00	1.50~4.00	1.00~4.00
正丙醇, g/L	0.25~1.00		
己酸乙酯, g/L	0.60~1.80	0.60~1.50	
固形物, g/L ≤	0.65		—

3.3.2 28%~39%(V/V)酒应符合表3的规定。

表3

项 目	优 级	一 级	二 级
酒精度(20℃), % (V/V)	28~39 (实测值与标签标示值允许差为±1.0%)		
总酸(以乙酸计), g/L ≥	0.40	0.30	0.20
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	1.60~3.50	1.20~3.50	0.80~3.50
正丙醇, g/L	0.20~0.90		
己酸乙酯, g/L	0.50~1.60	0.50~1.30	
固形物, g/L ≤	0.7		—

3.4 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2757 的规定。

4 试验方法

4.1 感官、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯和固形物按 GB/T 10345 规定的方法进行检验。

4.2 正丙醇按附录 A 进行检验。

4.3 卫生指标按 GB/T 5009.48 规定的方法进行检验。

5 检验规则

5.1 组批

包装出厂的、质量相同并具有同样质量证明书的产品为一批。

5.2 抽样

按表4抽取样本,再从每个样本(箱)中随机任取一瓶作为样品。

表4

批量范围(箱)	样本大小(箱)
≤1200	5
1201~35000	8
>35001	13

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,应由生产厂的技术检验部门负责按本标准规定逐批进行检验,符合标准要求并签发产品质量检验合格证的产品,方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目

甲醇、杂醇油、感官、酒精度、总酸、总酯、正丙醇、己酸乙酯、固形物、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目

技术要求中 3.2~3.4 的全部项目。

5.4.2 一般情况下,型式检验须每一年进行一次;有下列情况之一者,亦须进行。

- a) 更改主要原辅材料;
- b) 更改关键工艺和设备;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月以上重新恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 检验结果有一项卫生指标或净含量不符合本标准时,则判整批产品为不合格。

5.5.2 检验结果有一项(或两项)理化指标不符合本标准时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复验,以复验结果为准。

5.5.3 标签上标注为“二级”品的,复验结果仍有一项(或一项以上)理化指标不符合本标准时,则判整批产品为不合格。

5.5.4 标签上标注为“优级”或“一级”品的,复验结果仍有一项理化指标不符合标注的质量等级要求、但符合下一个质量等级要求时,可按下一等级进行判定;若不符合下一个质量等级要求时,则判整批产品为不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装标签应符合 GB 10344 和 GB 7718 的有关规定,标明:产品名称、原料、酒精度、净含量(净容量)、制造厂名称和地址、灌装(生产)日期、执行标准号及质量等级。

6.1.2 外包装纸箱上除应标明产品名称、制造厂名称及地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量,并有“小心轻放”、“请勿倒置”字样和标志。

6.1.3 包装储运图示标志应符合 GB 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 内包装必须是符合食品卫生要求的包装容器,容器应保证清洁,封装严密,无漏酒现象。

6.2.2 外包装必须使用合格的包装箱,箱内要有防震、防碰撞的间隔材料。

6.2.3 净含量应符合国家质量技术监督局令[1995]第 43 号的规定。

6.3 运输、贮存

应符合 GB/T 10346 的规定。

附录 A

(标准的附录)

正丙醇试验方法(气相色谱法)

A1 方法提要

试样被气化后,随同载气进入色谱柱,利用被测定的各组分在气液两相中具有不同的分配系数,在柱内形成迁移速度的差异而得到分离。分离后的组分先后流出色谱柱,进入氢火焰离子化检测器,根据色谱图上各组分峰的保留值与标样相对照进行定性;利用峰面积(或峰高),以内标法定量。

A2 仪器和材料

A2.1 气相色谱仪

配有氢火焰离子化检测器(FID)。

A2.2 色谱柱

PEG 20 M 交联石英毛细管柱;柱长 25 m~30 m,柱内径 0.25 mm,或使用同等分析效果的其他色谱柱。

A2.3 微量注射器 10 μ L。

A3 试剂和溶液

A3.1 乙醇

色谱纯(或相当的纯度)。配成 60% 乙醇水溶液。

A3.2 正丙醇

色谱纯。作标样用。2% 溶液(用 60% 乙醇水溶液配制)。

A3.3 乙酸正戊酯

色谱纯。作内标用。2% 溶液(用 60% 乙醇水溶液配制)。

A4 色谱条件

载气(高纯氮)流速: (0.5~1.0) mL/min。

分流比: 约 37:1, 尾吹约 (20~30) mL/min。

氢气流速: 33 mL/min。

空气流速: 400 mL/min。

检测器温度: 220 $^{\circ}$ C。

进样器温度: 200 $^{\circ}$ C。

柱温: 起始温度 60 $^{\circ}$ C, 恒温 5 min, 以 3.5 $^{\circ}$ C/min 程序升温至 180 $^{\circ}$ C, 继续恒温 10 min。

载气、氢气、空气的流速等色谱条件随仪器而异, 应通过试验选择最佳操作条件, 以内标峰与酒样中其他组分峰获得完全分离为准。

A5 校正因子(f 值)的测定

吸取 2% 正丙醇标准溶液 1.00 mL, 移入 100 mL 容量瓶中, 然后加入 2% 乙酸正戊酯

内标液 1.00 mL，用 60 % 乙醇水溶液稀释至刻度。上述溶液中正丙醇和内标的浓度均为 0.02 % (V/V)。待色谱仪基线稳定后，用微量注射器进样，进样量随仪器的灵敏度而定。记录正丙醇和内标峰的保留时间及其峰面积（或峰高），用其比值计算出正丙醇的相对校正因子。正丙醇的相对校正因子 f 按式 (A1) 计算。

$$f = \frac{A_1}{A_2} \times \frac{d_2}{d_1} \quad \dots\dots\dots (A1)$$

式中： f ——正丙醇的相对校正因子；

A_1 ——标样 f 值测定时，内标的峰面积；

A_2 ——标样 f 值测定时，正丙醇的峰面积；

d_1 ——内标物的相对密度；

d_2 ——正丙醇的相对密度。

所得结果保留至两位小数。

A6 试样的测定

吸取 10.0 mL 酒样于 10 mL 容量瓶中，加入 2 % 内标液 0.20 mL，混匀后，在与 f 值测定相同的条件下进样，根据保留时间确定正丙醇峰的位置，并测定正丙醇与内标峰面积（或峰高），求出峰面积（或峰高）之比，用其比值计算出酒样中正丙醇的含量。酒样中正丙醇的含量按式 (A2) 计算。

$$X = f \times \frac{A_3}{A_4} \times 0.352 \quad \dots\dots\dots (A2)$$

式中： X ——试样中正丙醇的含量，g/L；

f ——正丙醇的相对校正因子；

A_3 ——酒样中正丙醇的峰面积；

A_4 ——添加于酒样中内标的峰面积；

0.352——添加于酒样中内标的量，g/L。

所得结果保留至两位小数。

A7 结果的允许差

同一试样两次测定值之差，不得超过平均值的 10 %。