

ICS 67.060

备案号:

# DB52

## 贵州省地方标准

DB52/ 526—2007

---

### 酱香型白酒

2007-08-10 发布

2007-12-31 实施

---

贵州省质量技术监督局 发布

## 前 言

本标准第5章和8.1条为强制性条款，其余为推荐性条款。

本标准由贵州省产品质量检验检测院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）提出并归口。

本标准由贵州省质量技术监督局批准。

本标准由贵州由贵州省产品质量检验检测院（国家酒类及饮料质量监督检验中心）负责起草；贵州省标准化协会、贵州省食品工业协会、贵州大学、贵州茅台集团习酒有限责任公司、贵州金沙窖酒厂、贵州青酒厂参与起草。

本标准主要起草人：田志强、寻思颖、罗薇、杨黎、吴天祥、王遵、钟平、吕相芬、都浦均、郑雨秋、黄卫红、张倩、董剑。

# 酱香型白酒

## 1 范围

本标准规定了酱香型白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于贵州省境内生产的酱香型白酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2757	蒸馏酒及配制酒卫生标准
GB/T 5009.48	蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 10344	预包装饮料酒标签通则
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

### 3.1

#### 酱香型白酒

以高粱、小麦、水等为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的（未添加使用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质），具有酱香型风格的白酒。

## 4 产品分类

4.1 高度酒：酒精度（% vol）为 41.0~60.0；

4.2 低度酒：酒精度（% vol）为 33.0~40.0。

## 5 要求

### 5.1 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	高度酒	低度酒
色泽和外观 <sup>a</sup>	无色（或微黄）透明，无悬浮及沉淀物	
香气	酱香突出，优雅细腻，空杯留香持久	酱香明显，较优雅细腻，空杯留香较持久
口味	醇厚，丰满，绵柔，回味悠长	醇和，柔顺，味长
风格	具有酱香型酒风格	
<sup>a</sup> 当酒液温度低于 10℃ 以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。当酒液温度在 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。		

## 5.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	
	高度酒	低度酒
酒精度 <sup>a</sup> / (% vol)	41.0~60.0	33.0~40.0
总酸（以乙酸计） / (g/L)	1.20~3.10	1.00~2.80
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)      ≥	2.00	1.50
固形物 / (g/L)                              ≤	0.70	0.80
<sup>a</sup> 标签标示值与实测酒精度不得超过±1.0%。		

## 5.3 卫生指标

应符合 GB 2757 的规定。

## 5.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

## 6 试验方法

6.1 感官指标、理化指标按 GB/T10345 规定的方法检验。

6.2 卫生指标按 GB/T 5009.48 规定的方法检验。

6.3 净含量的检验按 JJF 1070 规定的方法检验。

## 7 检验规则

检验规则按 GB/T 10346 执行。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

按 GB 10344 规定执行。

### 8.2 包装、运输、贮存

包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。