

ICS 67.160.10

CCS X 61

团 体 标 准

T/CBJ 2112—2024

皇沟馥香白酒

Huanggoufuxiang baijiu

2024-03-06 发布

2024-04-06 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。

本文件由河南皇沟酒业有限责任公司提出。

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：河南皇沟酒业有限责任公司、中国酒业协会、上海贵酒股份有限公司、河南蔡洪坊酒业有限公司、安徽省金裕皖酒业有限公司。

本文件主要起草人：于桥、高全友、张树强、胡晓鸣、赵书民、孙继祥、张军、范海报、王旭亮、杜静怡、徐军、刘洪亮、段云飞。

皇沟馥香白酒

1 范围

本文件规定了皇沟馥香白酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于皇沟馥香白酒的生产、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 1353 玉米

GB/T 1354 大米

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8231 高粱

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 15109 白酒工业术语

JF 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

皇沟馥香白酒 **huanggoufuxiang baijiu**

以粮谷为原料，中、高温大曲和麸曲为糖化发酵剂，泥底石窖固态发酵，高温润料、续糟混蒸、高温堆积、入池高温发酵，清蒸高温馏酒、分级陶坛长期储存陈酿、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，具有酱头、浓体、清韵、芝麻尾多香多味融合，风格独特的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤69%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 高粱

应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.2 大米、糯米

应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.3 小麦

应符合 GB 1351 的规定。

5.1.4 玉米

应符合 GB 1353 的规定。

5.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

5.1.6 中、高温大曲

中、高温大曲应以小麦为原料，经润料、粉碎、压制成型、入房、堆积升温、培养、控制培养温度为 50℃~68℃，出房、储存、粉碎而成。

中温大曲和高温大曲的质量要求应符合附录 A 的规定。

5.1.7 麸曲

麸曲应以麦麸为原料，经加水润料、蒸煮、降温、接种、通风培养、控制培养温度为 30℃~35℃，培养 48 小时出房。

麸曲的质量要求应符合附录 B 的规定。

5.2 生产过程要求

皇沟馥香白酒生产流程图见附录 C。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气 ^b	酱香、陈香、窖香、果香、花香、焦香、曲香、粮香、鲜香、青草香等多香协调、馥郁幽雅； 空杯留香	酱香、窖香、果香、焦香、曲香、粮香、青草香等多香较协调、馥郁舒适；空杯留香
口味口感	醇厚甘润，诸味协调，酒体丰满，余味悠长	醇和甘润，诸味较协调，酒体丰满，余味长

表 1 感官要求 (续)

项 目	优级	一级
风 格	具有本品独特的风格	具有本品明显的风格
^a 仅适用于当酒的温度低于 10℃时允许出现白色絮状沉淀物质及失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。 ^b 皇沟馥香白酒风味轮和不同级别皇沟馥香白酒香气特征剖面示意图见附录 D。		

5.3 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求应符合表 2、表 3 的规定。

表 2 高度酒理化要求

项 目	优级	一级
酒精度/ (%vol)	40%vol<酒精度≤69%vol	
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.80	0.60
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.60	1.20
己酸乙酯/ (g/L) ≤	1.20	
固形物/ (g/L) ≤	0.40	
己酸乙酯: 乙酸乙酯: 乳酸乙酯	(0.05~1.0) : 1 : (0.5~2.0)	

表 3 低度酒理化指标

项 目	优级	一级
酒精度/ (%vol)	25%vol≤酒精度≤40%vol	
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.50	0.30
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.20	0.80
己酸乙酯/ (g/L) ≤	1.20	
固形物/ (g/L) ≤	0.40	
己酸乙酯: 乙酸乙酯: 乳酸乙酯	(0.05~1.0) : 1 : (0.5~2.0)	

5.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 分析方法

6.1 原辅料要求

按 QB/T 4257 的规定执行。

6.2 感官要求

按GB/T 10345的规定执行。

6.3 理化要求

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、己酸乙酯、乙酸乙酯、乳酸乙酯、固形物

按GB/T 10345的规定执行。

6.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 规定执行。

7.2 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)

皇沟馥香白酒中温大曲和高温大曲的质量要求

A.1 中温大曲

中温大曲的质量要求应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 皇沟馥香白酒中温大曲质量要求

项目	要求
水分/ (%) \leq	14.0
酸度/ (mmol/10g)	0.3~1.5
淀粉/ (g/100g)	53.0~65.0
液化力/ (g 淀粉/g·h) \geq	0.20
发酵力/ (g 二氧化碳/g·72h) \geq	0.20
糖化力/ (mg/g·h)	400~1000

A.2 高温大曲

高温大曲的质量要求应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 皇沟馥香白酒高温大曲的质量要求

项目	要求
水分/ (%) \leq	14.0
酸度/ (mmol/10g)	1.0~3.5
淀粉/ (g/100g)	50.0~65.0
糖化力/ (mg/g·h)	100~300

A.3 分析方法

A.3.1 水分、酸度、淀粉、液化力、糖化力、发酵力

按QB/T 4257的规定执行。

附录 B
(规范性)
皇沟馥香白酒麸曲的质量要求

B.1 麸曲

麸曲的质量要求应符合表 B.1 的规定。

表 B.1 皇沟馥香白酒麸曲的质量要求

项目		要求
水分/ (%)	≤	35.0
糖化力/ (mg/g·h)	≥	450
酸度/ (mmol/10g)	≤	0.5

B.2 分析方法

B.2.1 水分、酸度、糖化力

按QB/T 4257的规定执行。

附录 C
 (资料性)
 皇沟馥香白酒主要生产流程图

皇沟馥香白酒主要生产流程图见图 C.1。

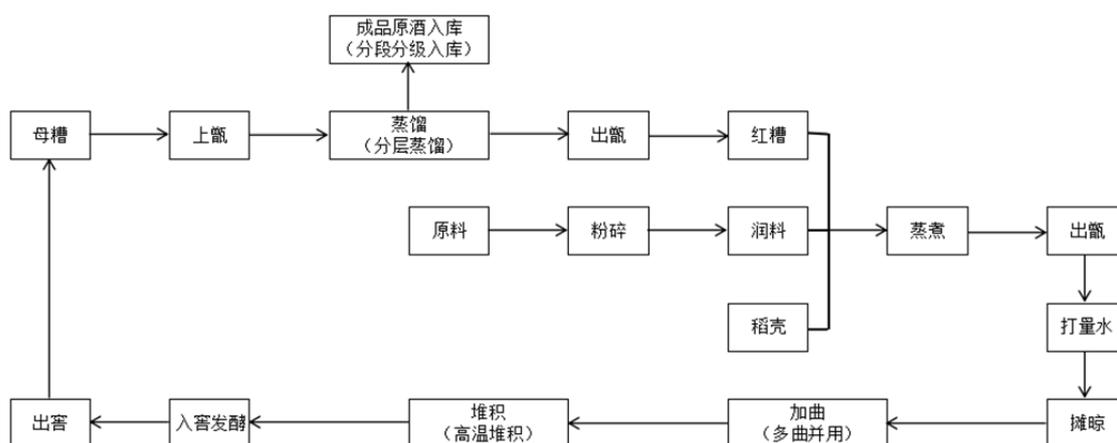


图 C.1 皇沟馥香白酒主要生产流程图

中国酒业协会

团体标准

T/CBJ 2112—2024

*

版权所有 侵权必究

印数：1—200册 定价：30.00元