



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16289—1996

---

## 豉 香 型 白 酒

Chi-flavour Chinese spirits

1996-04-10 发布

1996-12-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 引用标准 .....	1
3 术语 .....	1
4 技术要求 .....	1
5 试验方法 .....	2
6 检验规则 .....	2
7 标志、包装、运输、贮存 .....	3
附录 A(标准的附录) 白酒中 $\beta$ -苯乙醇的试验方法 .....	4
附录 B(标准的附录) 白酒中二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯的试验方法 .....	5

## 前 言

本标准是根据豉香型白酒的特殊生产工艺及其典型的风格特征而制定的。它有别于浓香型、清香型、米香型、凤香型白酒。

二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯是本香型白酒产品的特征性组分,β-苯乙醇含量也高于其他香型白酒。

本标准中二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯和β-苯乙醇两项指标,第一次出现在白酒标准中,其相对应的试验方法分别列入附录 A 和附录 B 中。

本标准的附录 A 和附录 B 都是标准的附录。

本标准由中国轻工总会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心技术归口。

本标准起草单位:广东省佛山市石湾酒厂、轻工业部食品质量监督检测中心广州站、广东省南海市九江酒厂、广东省顺德市顺德酒厂、广东省中山市石岐酒厂。

本标准主要起草人:郑均伦、邓月洁、金佩璋、冯志强、邱晓红、陈惠玲、吴燕云、陈义瑞。

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16289—1996

## 豉 香 型 白 酒

Chi-flavour Chinese spirits

### 1 范围

本标准规定了豉香型白酒产品的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以大米为原料,经蒸煮,用大酒饼作糖化发酵剂,采用边糖化边发酵工艺,釜式蒸馏,陈肉酝浸勾兑而成的,具有豉香特点的蒸馏酒。

### 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。在标准出版时,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—90 包装储运图示标志
- GB 1354—86 大米
- GB 2757—81 蒸馏酒及配制酒卫生标准
- GB 5009.48—85 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 9722—88 化学试剂 气相色谱法通则
- GB 10344—89 饮料酒标签标准
- GB 10345—89 白酒试验方法
- GB 10346—89 白酒检验规则

### 3 术语

3.1 陈肉:经过加热、浸泡、长期储存等特殊工艺处理的肥猪肉。

3.2 酝浸:将陈肉浸泡于基酒中进行储存陈酿的工艺过程。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

大米:应符合 GB 1354。

#### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1

项目	优等品	一等品	合格品
色泽	无色,清亮透明,无悬浮物,无沉淀		
香气	豉香纯正,清雅	豉香纯正	豉香较纯正

国家技术监督局 1996-04-10 批准

1996-12-01 实施