



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.4—2024

代替 GB/T 26760—2011

白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 4:Jiangxiangxing baijiu

2024-05-28 发布

2025-06-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 10781《白酒质量要求》的第 4 部分。GB/T 10781 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：浓香型白酒；
- 第 2 部分：清香型白酒；
- 第 4 部分：酱香型白酒；
- 第 8 部分：浓酱兼香型白酒；
- 第 9 部分：芝麻香型白酒；
- 第 11 部分：馥郁香型白酒。

本文件代替 GB/T 26760—2011《酱香型白酒》。与 GB/T 26760—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“酱香型白酒”的定义(见 3.1, 2011 年版的 3.1), 增加了术语“酱香型白酒(大曲)”“酱香型白酒(其他)”“高温堆积”“高温大曲”“轮次”“下沙”和“造沙”的定义(见 3.1.1~3.1.2、3.2~3.6)；
- b) 删除了产品分类和产品分级(见 2011 年版的第 4 章和第 5 章)；
- c) 增加了生产过程控制要求(见第 4 章)；
- d) 更改了优级、一级的感官要求, 删除了二级的感官要求(见 5.1, 2011 年版的 6.2)；
- e) 更改了理化要求, 总酸、总酯、酸酯总量按 53%vol 折算, 并按自生产日期一年内和一年后分别对产品提出要求(见 5.2, 2011 年版的 6.3), 增加了酸酯总量的要求和试验方法(见 5.2、6.2.4)；
- f) 删除了卫生指标及其试验方法(见 2011 年版的 6.4、7.2)；
- g) 增加了净含量的要求及其试验方法(见 5.3、6.3)；
- h) 更改了“酒精度”“总酸”和“总酯”的试验方法(见 6.2.1~6.2.3, 2011 年版的 7.1)；
- i) 更改了检验规则(见 7.1, 2011 年版的第 8 章)；
- j) 更改了标志、包装、运输和贮存(见 7.3、7.4, 2011 年版的第 9 章)；
- k) 增加了酱香型白酒(大曲)主要生产工艺流程示例、不同级别酱香型白酒(大曲)香气特征剖面示意图(见附录 A、附录 B)。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：中国贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、四川郎酒股份有限公司、贵州习酒股份有限公司、中国酒业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州省产品质量检验检测院、山东云门酒业股份有限公司、贵州国台酒业集团股份有限公司、贵州金沙窖酒酒业有限公司、贵州珍酒酿酒有限公司、湖南武陵酒有限公司、劲牌有限公司、贵州安酒股份有限公司、泸州老窖集团有限责任公司、贵州省食品检验检测院、古贝春集团有限公司、贵州茅台镇国威酒业(集团)有限责任公司、贵州钓鱼台国宾酒业有限公司、成都产品质量检验研究院有限责任公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、江苏今世缘酒业股份有限公司、贵州碧春酒业

有限公司、贵州高酱酒业有限公司、贵州省仁怀市秦含章酒业有限公司、贵州茅台酒厂(集团)循环经济产业投资开发有限公司、贵州茅台酒厂(集团)保健酒业有限公司、贵州省仁怀市茅台镇文中酒业有限公司、贵州茅台镇北街酒厂(集团)有限责任公司、山东百脉泉酒业股份有限公司、安徽宣酒集团股份有限公司、贵州酣客君丰酒业有限公司、山东金彩山酒业有限公司、四川源坤教育科技有限公司、山东秦池酒业有限公司、山东扳倒井股份有限公司、青岛市华测检测技术有限公司、仁怀酱香白酒研究所、山东红太阳酒业集团有限公司。

本文件主要起草人:王莉、涂华彬、汪地强、蒋英丽、刘海坡、孟镇、冯永渝、潘学森、李长文、邹江鹏、朱国军、张福艳、杨强、黄进、涂荣坤、田志强、杜新勇、梁明锋、郭松波、徐枫、刘念、庄俊钰、吴建峰、刘俊、徐军、李登科、赵福培、陆香义、王纯陆、付宇豪、汪慧慧、高传强、余荣书、孟宪军、邹强、西玉玲、张锋国、张婵、玉光惠、孙守营、杨帆、牟明月、沈毅、潘成康、郭新光、孟望霓、胡永才、陈芬。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

- 2011年首次发布为 GB/T 26760—2011;
- 本次为第一次修订。

引 言

白酒是我国传统蒸馏酒,其独特的多种微生物固态(半固态)发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。我国传统白酒以十二大香型为代表,酱香型白酒为其中之一。

为更好引导消费者直观地认知酱香型白酒的产品特性,本文件在资料性附录中描述其主要生产工艺流程和工艺要点。同时,参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法,以消费者易于理解的感官术语描述酱香型白酒典型产品的香气特征,并在资料性附录中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递酱香型白酒的产品特性。

酯类和有机酸是白酒中重要的呈香呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇两者与酯之间发生可逆的转化反应,在一定时间内,有利于产品质量风格趋于稳定协调。本文件在修订过程中,遵循白酒中酸酯转化的客观规律,对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

制定 GB/T 10781《白酒质量要求》,目的在于规范包括十二大香型在内的固态法白酒、液态法白酒以及固液法白酒等三种不同工艺类型的白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 10781 拟分为以下几个部分:

- 第 1 部分:浓香型白酒;
- 第 2 部分:清香型白酒;
- 第 3 部分:米香型白酒;
- 第 4 部分:酱香型白酒;
- 第 5 部分:豉香型白酒;
- 第 6 部分:凤香型白酒;
- 第 7 部分:特香型白酒;
- 第 8 部分:浓酱兼香型白酒;
- 第 9 部分:芝麻香型白酒;
- 第 10 部分:老白干香型白酒;
- 第 11 部分:馥郁香型白酒;
- 第 12 部分:董香型白酒;
- 第 13 部分:液态法白酒;
- 第 14 部分:固液法白酒;
- 第 15 部分:小曲固态法白酒。

白酒质量要求

第4部分：酱香型白酒

1 范围

本文件规定了酱香型白酒的生产过程控制要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了试验方法。

本文件适用于酱香型白酒的生产、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 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/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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

酱香型白酒 **jiangxiangxing baijiu**

以粮谷为原料，采用高温大曲(3.3)等为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、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，具有酱香特征风格的白酒。

注：其他糖化发酵剂指不完全采用或不采用高温大曲。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.19]

3.1.1

酱香型白酒(大曲) **jiangxiangxing baijiu (daqu)**

以糯高粱、小麦为原料，完全采用高温大曲(3.3)为糖化发酵剂酿制而成的酱香型白酒(3.1)。

注：生产全过程中不进行人工接种微生物，且不使用外源酶。

3.1.2

酱香型白酒(其他) **jiangxiangxing baijiu(others)**

以粮谷为原料，不完全采用或不采用高温大曲(3.3)为糖化发酵剂酿制而成的酱香型白酒(3.1)。

注：如麸曲酱香型白酒、混合曲酱香型白酒。