



中华人民共和国国家标准

GB/T 16289—2007
代替 GB/T 16289—1996



豉 香 型 白 酒

Chi-flavour Chinese spirits

2007-01-19 发布

2007-07-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布



前 言

本标准是对 GB/T 16289—1996《豉香型白酒》的修订。

本标准代替 GB/T 16289—1996。

本标准与 GB/T 16289—1996 相比主要变化如下：

- 增加了术语和定义；
- 酒精度上限由 GB/T 16289—1996 的 38% 调整为 40% vol；
- 酒精度下限由 GB/T 16289—1996 的 28% 调整为 18% vol；
- 质量等级分为优级、一级，去掉 GB/T 16289—1996 中的合格品；
- 理化指标相应进行了调整。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会酿酒分技术委员会提出并归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、广东省食品质量监督检验站、广东佛山市太吉酒厂有限公司、广东省九江酒厂有限公司、广东顺德酒厂有限公司。

本标准主要起草人：冯志强、郭新光、郭波、何松贵、罗格罗、张蔚、康永璞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 16289—1996。

豉 香 型 白 酒

1 范围

本标准规定了豉香型白酒的术语和定义、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于豉香型白酒的生产、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 10344 预包装食品标签通则

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

豉香型白酒 Chi-flavour Chinese spirits

以大米为原料,经蒸煮,用大酒饼作为主要糖化发酵剂,采用边糖化边发酵的工艺,釜式蒸馏,陈肉酝浸勾兑而成,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有豉香特点的白酒。

3.2

陈肉 specific pork

经过加热、浸泡、长期储存等特殊工艺处理的肥猪肉。

3.3

酝浸 steeping process

将陈肉浸泡于基酒中进行储存陈酿的工艺过程。

4 要求

4.1 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	豉香纯正,清雅	豉香纯正
口 味	醇和甘滑,酒体协调,余味爽净	入口较醇和,酒体较协调,余味较爽净

表 1(续)

项 目	优 级	一 级
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
a 当酒的温度低于 15℃ 时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。15℃ 以上时应逐渐恢复正常。		

4.2 理化要求

应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目	优 级	一 级
酒精度/(%vol)	18~40	
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.35	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.55	0.35
β-苯乙醇/(mg/L)	40	30
二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二酯总量/(mg/L)	1.0	
固形物/(g/L)	0.60	

4.3 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

4.4 净含量

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号令执行。

5 分析方法

感官要求、理化要求的检验按 GB/T 10345 执行。

净含量的检验按 GB/T 1070 执行。

6 检验规则和标志、包装、运输、贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

6.2 标签应符合 GB 10344 的规定。酒精度可表示为“%vol”。酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0%vol。

