

## GB/T 20822—2007《固液法白酒》 国家标准第 1 号修改单

---

一、将封面英文名称更改为“Traditional and liquid fermentation baijiu”。

二、将 3.1~3.3 的术语和定义更改为：

### 3.1

#### 固态法白酒 **traditional baijiu**

以粮谷为原料,以大曲、小曲、麸曲等为糖化发酵剂,采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得的基酒,经陈酿、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,具有本品固有风格特征的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.6]

### 3.2

#### 液态法白酒 **liquid fermentation baijiu**

以粮谷为原料,采用液态发酵法工艺所得的基酒,可添加谷物食用酿造酒精,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,精制加工而成的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.7]

### 3.3

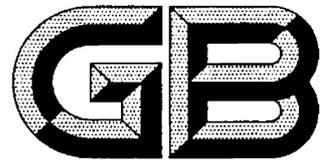
#### 固液法白酒 **traditional and liquid fermentation baijiu**

以液态法白酒或以谷物食用酿造酒精为基酒,利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸或浸蒸,或直接与固态法白酒按一定比例调配而成,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有本品固有风格的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.8]

三、增加“7.3 预包装产品应标识产品类型为‘固液法白酒’。”

---



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20822—2007

---

## 固液法白酒

Chinese spirits made from tradition and liquid fermentation

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、中国酿酒工业协会、宜宾五粮液集团有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、山西杏花村汾酒集团有限责任公司、贵州茅台酒股份有限公司、河北衡水老白干酿酒(集团)有限公司、湖北白云边股份有限公司、黑龙江华润酒精有限公司。

本标准主要起草人：郭新光、王延才、刘凤翔、陈翔、杜小威、祁小滨、张志民、熊小毛、姜开荣。

# 固液法白酒

## 1 范围

本标准规定了固液法白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于固液法白酒的生产、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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 10344 预包装食品酒标签通则

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

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

**固态法白酒 Chinese spirits by traditional fermentation**

以粮谷为原料，采用固态(或半固态)糖化、发酵、蒸馏，经陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有本品固有风格特征的白酒。

### 3.2

**液态法白酒 Chinese spirits by liquid fermentation**

以含淀粉、糖类物质为原料，采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒(或食用酒精)，可用香醅串香或用食品添加剂调味调香，勾调而成的白酒。

### 3.3

**固液法白酒 Chinese spirits made from tradition and liquid fermentation**

以固态法白酒(不低于30%)、液态法白酒勾调而成的白酒。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：酒精度 41%vol~60%vol；

低度酒：酒精度 18%vol~40%vol。

5 要求

5.1 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	高度酒	低度酒
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀 <sup>a</sup>	
香气	具有本品特有的香气	
口味	酒体柔顺、醇甜、爽净	酒体柔顺、醇甜、较爽净
风格	具有本品典型的风格	
<sup>a</sup> 当酒的温度低于 10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

5.2 理化要求

高度酒、低度酒的理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	高度酒	低度酒
酒精度/(%vol)	41~60	18~40
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.30	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	0.60	0.35

5.3 卫生要求

除甲醇、铅应符合表 3 的要求外,其余要求应符合 GB 2757 的规定。

表 3 卫生要求

项 目	高度酒	低度酒
甲醇/(g/L) ≤	0.30	
铅/(mg/L) ≤	0.5	
注:甲醇指标按酒精度 60%vol 折算。		

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 分析方法

感官要求、理化要求的检验按 GB/T 10345 执行。

卫生要求的检验按 GB/T 5009.48 执行。

净含量的检验按 JJF 1070 执行。

7 检验规则和标志、包装、运输、贮存

7.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 执行。

7.2 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。