



中华人民共和国国家标准

GB/T 26761—2011

小曲固态法白酒

Xiaoqu traditional Chinese spirits

2011-07-20 发布

2011-12-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)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、重庆市江津酒厂(集团)有限公司、云南玉林泉酒业有限公司、劲牌有限公司、湖北枝江酒业股份有限公司、湖南白云边股份有限公司、重庆市酒类管理协会、重庆市产品质量监督检测院。

本标准主要起草人:熊正河、赵建华、钟其顶、宋书玉、王东、周天银、普必恩、李秀梅、杨强、刘源才、谭崇尧、刘前生、熊小毛。

小曲固态法白酒

1 范围

本标准规定了小曲固态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。

本标准适用于小曲固态法白酒的生产、检验与销售,不适用于半固态法小曲白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 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文件。

3.1

小曲固态法白酒 xiaoqu traditional Chinese spirits

以粮谷为原料,采用小曲或纯种根霉为糖化发酵剂,经蒸煮、固态培菌糖化、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、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~68%vol;

低度酒:酒精度 18%vol~40%vol。

5 要求

5.1 感官要求

5.1.1 高度酒的感官要求应符合表1的规定。

表 1 高度酒感官要求

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	香气自然,纯正清雅	香气自然,较纯正清雅
口味	酒体醇和、甘冽净爽	酒体较醇和、较甘冽净爽
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格
^a 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。		

5.1.2 低度酒的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 低度酒感官要求

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	香气自然,纯正清雅	香气自然,较纯正清雅
口味	酒体柔和、净爽	酒体较柔和、较净爽
风格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格
^a 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

5.2.1 高度酒的理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 高度酒理化要求

项 目	优 级	一 级
酒精度/%vol	41~68	
总酸(以乙酸计)/(g/L) \geq	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	0.60	0.50
固形物/(g/L) \leq	0.50	

5.2.2 低度酒的理化要求应符合表 4 的规定。

表 4 低度酒理化要求

项 目	优 级	一 级
酒精度/%vol	18~40	
总酸(以乙酸计)/(g/L) \geq	0.25	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	0.45	0.30
固形物/(g/L) \leq	0.70	

5.3 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

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。

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 $\pm 1.0\%$ vol。
