



中华人民共和国国家标准

GB/T 20824—2007

芝麻香型白酒

Zhima-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 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准参考了 QB/T 2187—1995《芝麻香型白酒》，并将其主要内容纳入本标准。
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、山东景芝酒业股份有限公司。
本标准主要起草人：郭新光、赵德义、来安贵、张蔚、周利祥、康永璞。

芝麻香型白酒

1 范围

本标准规定了芝麻香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于芝麻香型白酒的生产、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

芝麻香型白酒 Zhima-flavour Chinese spirits

以高粱、小麦(麸皮)等为原料,经传统固态法发酵、蒸馏、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,具有芝麻香型风格的白酒。

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*	
香 气	芝麻香幽雅纯正	芝麻香较纯正
口 味	醇和细腻,香味谐调,余味悠长	较醇和,余味较长

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 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	芝麻香较优雅纯正	有芝麻香
口 味	醇和谐调, 余味悠长	较醇和, 余味较长
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 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	0.50	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	2.20	1.50
乙酸乙酯/(g/L) \geq	0.6	0.4
己酸乙酯/(g/L)	0.10~1.20	
3-甲硫基丙醇/(mg/L) \geq	0.50	
固形物/(g/L) \leq	0.7	

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	0.40	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) \geq	1.80	1.20
乙酸乙酯/(g/L) \geq	0.5	0.3
己酸乙酯/(g/L)	0.10~1.00	
3-甲硫基丙醇/(mg/L) \geq	0.40	
固形物/(g/L) \leq	0.9	

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。
