ICS 67.160.10
X 61

中华人民共和国国家标准

GB/T 23547—2009

浓酱兼香型白酒

Nong jiang-flavour Chinese spirits

2009-04-14 发布　　2009-12-01 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

食品伙伴网http://www.foodmate.net

前　言

本标准以 QB/T 2524—2001《浓酱兼香型白酒》为基础制定，在本标准实施之日起，QB/T 2524—2001 自行作废。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：湖北白云边股份有限公司、黑龙江省玉泉酒业有限责任公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：熊小毛、张庆毅、郭新光、张玉柱、杨团元、张蔚。

食品伙伴网http://www.foodmate.net

浓酱兼香型白酒

1 范围

本标准规定了浓酱兼香型白酒的定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于浓酱兼香型白酒的生产、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 预包装饮料酒标签通则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

浓酱兼香型白酒 nong jiang-flavour Chinese spirits

以粮谷为原料，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，具有浓香兼酱香独特风格的白酒。

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

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表 1、表 2 要求。

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	浓酱谐调，幽雅馥郁	浓酱较谐调，纯正舒适
口味	细腻丰满，回味爽净	醇厚柔和，回味较爽
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。		

食品伙伴网http://www.foodmate.net

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	浓酱谐调，幽雅舒适	浓酱较谐调，纯正舒适
口味	醇和丰满，回味爽净	醇甜柔和，回味较爽
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

高度酒、低度酒的理化要求应分别符合表 3、表 4 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)	≥	0.50	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	2.00	1.00
正丙醇/(g/L)		0.25～1.20	
己酸乙酯/(g/L)		0.60～2.00	0.60～1.80
固形物/(g/L)	≤	0.8	

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)	≥	0.30	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	1.40	0.60
正丙醇/(g/L)		0.20～1.00	
己酸乙酯/(g/L)		0.50～1.60	0.50～1.30
固形物/(g/L)	≤	0.8	

5.3 卫生要求

应符合 GB 2757 的规定。

6 分析方法

按 GB/T 10345 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。酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，酒精度可表示为%vol。

食品伙伴网http://www.foodmate.net