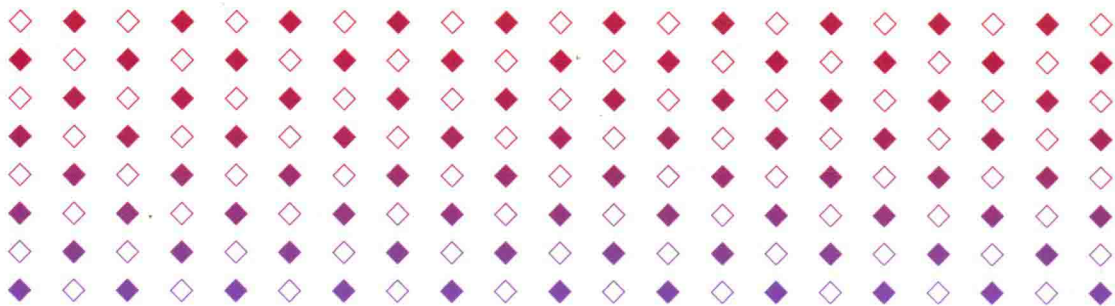




国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment



中国食品工业标准汇编

饮料酒卷(上)

(第四版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社



 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

饮料酒卷(上)

(第四版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

中国标准出版社

北京

中国食品工业标准汇编

(二) 啤酒类

(第四卷)

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 饮料酒卷. 上/国家食品安全风险评估中心, 中国标准出版社编. —4 版. —北京: 中国标准出版社, 2016. 1

ISBN 978-7-5066-8081-3

I. ①中… II. ①国…②中… III. ①食品工业-标准-汇编-中国②酒-标准-汇编-中国 IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 242265 号

中国标准出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)

北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238

读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 45.25 字数 1 402 千字

2016 年 1 月第四版 2016 年 1 月第四次印刷

*

定价 232.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68510107

出版说明

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,由国家食品安全风险评估中心和中国标准出版社联合编制。本汇编为饮料酒卷。

本汇编是在2009年出版的《中国食品工业标准汇编 饮料酒卷(第三版)》的基础上进行修订的,保留了目前现行有效的标准,同时增加了2009年1月至2015年9月底发布的饮料酒国家标准和部分行业标准,主要内容包括第一部分基础标准,第二部分产品标准,第三部分原辅材料标准,第四部分试验方法标准,第五部分相关标准。本汇编分上、下两册,本册为上册,内容包括基础标准、产品标准和原辅材料标准,共收录国家标准71项,行业标准3项。

本汇编每个部分的标准按国家标准、行业标准依次编排,其中国家标准按标准编号由小到大编排,行业标准按字母顺序编排,相同行业的标准按标准编号由小到大编排。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员,各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校相关专业的师生参考。

编 者

2015年11月

目 录

一、基础标准

GB/T 10346—2006	白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存	3
GB/T 15109—2008	白酒工业术语	7
GB/T 17204—2008	饮料酒分类	27
SB/T 10710—2012	酒类产品流通术语	37

二、产品标准

(一) 发酵酒

GB 2758—2012	食品安全国家标准	发酵酒及其配制酒	47
GB 4927—2008		啤酒	51
GB/T 13662—2008		黄酒	59
GB 15037—2006		葡萄酒	81
GB/T 17946—2008	地理标志产品	绍兴酒(绍兴黄酒)	91
GB/T 18966—2008	地理标志产品	烟台葡萄酒	99
GB/T 19049—2008	地理标志产品	昌黎葡萄酒	109
GB/T 19265—2008	地理标志产品	沙城葡萄酒	117
GB/T 19504—2008	地理标志产品	贺兰山东麓葡萄酒	129
GB/T 20820—2007	地理标志产品	通化山葡萄酒	137
GB/T 23546—2009		奶酒	145
GB/T 25504—2010		冰葡萄酒	189
GB/T 27586—2011		山葡萄酒	197

(二) 蒸馏酒

GB 2757—2012	食品安全国家标准	蒸馏酒及其配制酒	207
GB/T 10781.1—2006		浓香型白酒	211
GB/T 10781.1—2006		《浓香型白酒》国家标准第1号修改单	215
GB/T 10781.2—2006		清香型白酒	217
GB/T 10781.3—2006		米香型白酒	223
GB/T 11856—2008		白兰地	229
GB/T 11857—2008		威士忌	265
GB/T 11858—2008		伏特加(俄得克)	299
GB/T 11858—2008		《伏特加(俄得克)》国家标准第1号修改单	332
GB/T 14867—2007		凤香型白酒	333
GB/T 16289—2007		豉香型白酒	339
GB/T 18356—2007	地理标志产品	贵州茅台酒	343
GB/T 18356—2007		《地理标志产品 贵州茅台酒》国家标准第1号修改单	350

GB/T 18356—2007《地理标志产品	贵州茅台酒》国家标准第 2 号修改单	350
GB/T 18624—2007 地理标志产品	水井坊酒	351
GB/T 18624—2007《地理标志产品	水井坊酒》国家标准第 1 号修改单	359
GB/T 19327—2007 地理标志产品	古井贡酒	361
GB/T 19328—2007 地理标志产品	口子窖酒	367
GB/T 19328—2007《地理标志产品	口子窖酒》国家标准第 1 号修改单	374
GB/T 19329—2007 地理标志产品	道光廿五贡酒(锦州道光廿五贡酒)	375
GB/T 19331—2007 地理标志产品	互助青稞酒	381
GB/T 19508—2007 地理标志产品	西凤酒	389
GB/T 19961—2005 地理标志产品	剑南春酒	397
GB/T 19961—2005《地理标志产品	剑南春酒》国家标准第 1 号修改单	404
GB/T 20821—2007 液态法白酒		405
GB/T 20822—2007 固液法白酒		409
GB/T 20823—2007 特香型白酒		413
GB/T 20823—2007《特香型白酒》国家标准第 1 号修改单		417
GB/T 20824—2007 芝麻香型白酒		419
GB/T 20825—2007 老白干香型白酒		425
GB/T 21261—2007 地理标志产品	玉泉酒	431
GB/T 21263—2007 地理标志产品	牛栏山二锅头酒	437
GB/T 21263—2007《地理标志产品	牛栏山二锅头酒》国家标准第 1 号修改单	444
GB/T 21820—2008 地理标志产品	舍得白酒	445
GB/T 21822—2008 地理标志产品	沱牌白酒	453
GB/T 22041—2008 地理标志产品	国窖 1573 白酒	461
GB/T 22045—2008 地理标志产品	泸州老窖特曲酒	469
GB/T 22046—2008 地理标志产品	洋河大曲酒	477
GB/T 22046—2008《地理标志产品	洋河大曲酒》国家标准第 1 号修改单	483
GB/T 22211—2008 地理标志产品	五粮液酒	485
GB/T 22735—2008 地理标志产品	景芝神酿酒	493
GB/T 22736—2008 地理标志产品	酒鬼酒	501
GB/T 26760—2011 酱香型白酒		507
GB/T 26761—2011 小曲固态法白酒		513

(三) 配制酒

GB/T 21821—2008 地理标志产品	严东关五加皮酒	521
GB/T 27588—2011	露酒	529

三、原辅材料标准

GB 317—2006	白砂糖	539
GB 1350—2009	稻谷	553
GB 1351—2008	小麦	559
GB 1353—2009	玉米	565
GB 1354—2009	大米	573
GB 1445—2000	绵白糖	581

GB/T 7416—2008	啤酒大麦	593
GB/T 8231—2007	高粱	609
GB/T 8232—2008	粟	615
GB/T 8609—2008	工业用甘薯片	621
GB/T 8883—2008	食用小麦淀粉	627
GB/T 8884—2007	马铃薯淀粉	633
GB/T 8885—2008	食用玉米淀粉	643
GB 10343—2008	食用酒精	649
GB/T 10460—2008	豌豆	655
GB/T 18916.6—2012	取水定额 第6部分:啤酒制造	661
GB/T 18916.15—2014	取水定额 第15部分:白酒制造	667
GB/T 20369—2006	啤酒花制品	673
GB/T 20886—2007	食品加工用酵母	689
NY/T 702—2003	啤酒花	707
QB/T 3770.1—1999	压缩啤酒花及颗粒啤酒花(原 GB 10347.1—1989)	713



中华人民共和国国家标准

一、基础标准

本标准适用于... 包装、运输、贮存

本标准由... 起草

1981年10月1日

本标准由... 起草



中华人民共和国国家标准

GB/T 10346—2006
代替 GB/T 10346—1989

白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

General principle of inspection for Chinese spirits

2006-07-18 发布

2007-05-01 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 10346—1989《白酒检验规则》的修订。

本标准代替 GB/T 10346—1989。

本标准与 GB/T 10346—1989 相比主要变化如下：

- 1) 增加了组批和抽样表；
- 2) 增加了检验分类,规定了出厂检验、型式检验项目；
- 3) 增加了判定规则。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：康永璞、郭新光、张宿义。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 10346—1989。

白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

1 范围

本标准规定了白酒产品的检验规则和标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于白酒产品的出厂检验、验收与检查。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 10344 预包装食品酒标签通则

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 检验规则

3.1 组批

每次经勾兑、灌装、包装后的,质量、品种、规格相同的产品为一批。

3.2 抽样

3.2.1 按表1抽取样本,从每箱中任取一瓶,单件包装净含量小于500 mL,总取样量不足1 500 mL时,可按比例增加抽样量。

表1 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
50 以下	3	3
50~1 200	5	2
1 201~35 000	8	1
35 000 以上	13	1

3.2.2 采样后应立即贴上标签,注明:样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将样品分为两份,一份样品封存,保留1个月备查。另一份样品立即送化验室,进行感官、理化和卫生检验。

3.3 检验分类

3.3.1 出厂检验

检验项目:甲醇、杂醇油、感官要求、酒精度、总酸、总酯、固形物、香型特征指标、净含量和标签。

3.3.2 型式检验

3.3.2.1 检验项目:产品标准中技术要求的全部项目。

3.3.2.2 一般情况下,同一类产品的型式检验每年进行一次,有下列情况之一者,亦应进行:

- a) 原辅材料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备;

- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

3.4 判定规则

3.4.1 检验结果有不超过两项指标不符合相应的产品标准要求时,应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准。

3.4.2 若复检结果卫生指标不符合 GB 2757 要求,则判该批产品为不合格。

3.4.3 若产品标签上标注为“优级”品,复检结果仍有一项理化指标不符合“优级”,但符合“一级”指标要求,可按“一级”判定为合格;若不符合“一级”指标要求时,则判该批产品为不合格。

3.4.4 当供需双方对检验结果有异议时,可由有关各方协商解决,或委托有关单位进行仲裁检验,以仲裁检验结果为准。

4 标志、包装、运输、贮存

4.1 标志

4.1.1 预包装白酒标签应符合 GB 10344 的有关规定。非传统发酵法生产的白酒,应在“原料与配料”中标注添加的食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质(符合 GB 2760 要求)。

4.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

4.1.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

4.2 包装

4.2.1 包装容器应使用符合食品卫生要求的包装瓶、盖。

4.2.2 包装容器体端正、清洁,封装严密,无渗漏酒现象。

4.2.3 外包装应使用合格的包装材料,箱内宜有防震、防碰撞的间隔材料。

4.2.4 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附质量合格证,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内,或放在独立的包装盒内,也可以在标签上打印“合格”二字。

4.3 运输、贮存

4.3.1 运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋,装卸时应轻拿轻放。

4.3.2 成品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中,库内温度宜保持在 10℃~25℃。

4.3.3 不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运、混贮。

4.3.4 成品不得与潮湿地面直接接触。



中华人民共和国国家标准

GB/T 15109—2008
代替 GB/T 15109—1994



2008-10-19 发布

2009-06-01 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

本标准代替 GB/T 15109—1994《白酒工业术语》。

本标准与 GB/T 15109—1994 相比主要变化如下：

——增加了“规范性引用文件”。

——“原辅料”改为“主要原辅料”。其中高粱、小麦、玉米、大米、豌豆的描述执行相应的国家标准；去掉非主要原辅料甘薯、马铃薯的描述。

——“生产设备及器具”改为“生产设备、设施及器具”。根据工艺分为制曲设备、酿酒设备、蒸馏设备、晾糟设备、陈酿设备五部分，并相应增减了各部分条款。

——“糖化发酵剂”章节改为“制曲”。将帘子曲和通风曲放入麸曲中描述，去掉液体曲、机械制曲坯、酒母、产酯酵母的描述。

——“酿酒”章节增加了固态发酵法、液态发酵法、半固态发酵法、糙沙、粮糟、上甑、跑汽、串甑、摊晾、下曲、发酵周期、跌窖、吹口、窖帽、清窖、窖泥、窖皮泥、原窖法、跑窖法、双轮底、开窖鉴定、量质摘酒等的描述。

——“成品及半成品”章节增加了混合曲酒、固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、浓酱兼香型白酒、老白干香型白酒、组合酒、调味酒等的描述；去掉了微机勾兑、调香和调味、空杯留香的描述。

——规范了标准文本的编写。

——原标准附录 A、附录 B 调整为索引，并按照修改的内容重新编写。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、国家酒类及加工食品质量监督检验中心、泸州老窖集团有限责任公司、北京红星股份有限公司、四川水井坊股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院。

本标准主要起草人：郭新光、钟杰、沈才洪、艾金忠、赖登辉、刘念、张蔚、康永璞、张宿义、孟辉、范威。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 15109—1994。

白酒工业术语

1 范围

本标准规定了白酒工业的基本术语和定义。

本标准适用于白酒行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

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/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

3 术语和定义

3.1 主要原辅料

3.1.1

高粱 sorghum, kaoliang, milo

亦称红粮、小蜀黍(shǔshǔ)、红棒子。禾本科草本植物栽培高粱作物的果实。籽粒有红、黄、白等颜色,呈扁卵圆形。按其粒质分为糯性高粱和非糯性高粱。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.1]

3.1.2

小麦 wheat

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形,腹面有深纵沟。按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦;按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦、软质红小麦。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.2]

3.1.3

玉米 maize, corn

亦称玉蜀黍(shǔshǔ)、大蜀黍、棒子、包谷、包米、珍珠米。禾本科草本植物栽培玉米的果实。籽粒形状有马齿形、三角形、近圆形、扁圆形等,种皮颜色主要为黄色和白色,按其粒形、粒质分为马齿型、半马齿型、硬粒型、爆裂型等类型。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.3]

3.1.4

大米 milled rice, white rice, rice

稻谷经脱壳碾去皮层所得的成品粮的统称,可分为籼米、粳米和糯米,糯米又分为籼糯米和粳糯米。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.6.1]

3.1.5

豌豆 peas

亦称麦豆、毕豆、小寒豆、淮豆。豆科草本植物栽培豌豆荚果的种子。球形,种皮呈黄、白、青、花等颜色,表面光滑,少数品种种皮呈皱缩状。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.14]

3.1.6

大麦 barley

禾本科大麦属植物的种子,含淀粉和蛋白质,为制曲的原料之一。

3.1.7

麦麸 wheat bran

小麦加工成面粉的副产物,可作酿酒微生物的培养基。

3.1.8

稻壳 rice hull

稻谷在加工大米时脱下的外壳,是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.1.9

谷糠 millet hull

谷子在加工小米时脱下的外壳,是酿造白酒过程中的主要辅料。

3.2 生产设备、设施及器具

3.2.1 制曲设备

3.2.1.1

曲模 brick shaped starter model

曲胚成型用的模具。

3.2.1.2

制曲机 raw starter maker

将制曲原料压制成曲胚的机械设备。

3.2.1.3

曲房 fermentation room

培养曲的房间。又称发酵室。

3.2.2 酿酒设备

3.2.2.1

窖池 fermentation pit

固态法发酵容器之一,用黄泥、条石、砖、水泥、木材等材料建成,形状多呈长方体。

3.2.2.2

发酵缸(罐) fermentation vat

糖化发酵容器之一,用陶土烧制或金属材料制成。埋在地下的缸称为地缸。

3.2.3 蒸馏设备

3.2.3.1

甑 distilling pot

蒸粮、蒸酒和清蒸辅料的主要设备,用木材、石材、水泥或金属材料制成,由甑盖、甑桶、甑篦、底锅等部分组成。

3.2.3.2

蒸饭机 rice still

使用蒸汽加热的方式将米蒸煮成饭并摊晾的设备,用金属材料制成。

3.2.3.3

蒸馏釜 still

使用蒸汽加热的方式进行蒸酒的设备,用金属材料制成。有卧式、立式,单釜或双釜等类型。