



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.2—2022

代替 GB/T 10781.2—2006

白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 2: Qingxiangxing baijiu

2022-07-11 发布

2023-02-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是 GB/T 10781《白酒质量要求》的第 2 部分。GB/T 10781 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：浓香型白酒；
- 第 2 部分：清香型白酒；
- 第 8 部分：浓酱兼香型白酒；
- 第 9 部分：芝麻香型白酒；
- 第 11 部分：馥郁香型白酒。

本文件代替 GB/T 10781.2—2006《清香型白酒》。与 GB/T 10781.2—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了清香型白酒定义(见 3.1, 2006 年版的 3.1)；
- b) 删除了产品分类(见 2006 年版的第 4 章)；
- c) 更改了感官要求(见 4.1, 2006 年版的 5.1)；
- d) 更改了理化要求(见 4.2, 2006 年版的 5.2)；
- e) 删除了卫生要求(见 2006 年版的 5.3)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：山西杏花村汾酒厂股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、江南大学、山西省食品质量安全监督检验研究院、劲牌有限公司、北京红星股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、重庆市江津酒厂(集团)有限公司、宝丰酒业有限公司、云南玉林泉酒业有限公司、青海互助青稞酒股份有限公司、太原酒厂有限责任公司、内蒙古鄂尔多斯酒业集团有限公司、山西汾阳王酒业有限责任公司。

本文件主要起草人：常建伟、杜小威、宋书玉、宋全厚、徐岩、王凤仙、郭新光、甘权、姚春孝、杨强、艾金忠、魏金旺、王东、梁宝爱、樊文毅、孟镇、王若飞、李秀梅、张世满、彭全生、焦二满、高晓娟、谷文建、高红波。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989 年首次发布为 GB/T 10781.2—1989；
- 2006 年第一次修订时，并入了 GB/T 11859.2—1989《低度清香型白酒》的内容；
- 本次为第二次修订。

引 言

白酒是我国传统蒸馏酒,其独特的多种微生物固态(半固态)发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。我国传统白酒以十二大香型为代表,GB/T 10781《白酒质量要求》包括十二大香型在内的固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒等不同工艺类型的产品的质量要求,GB/T 10781 拟分为如下几部分。

- 第 1 部分:浓香型白酒。目的在于规范浓香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 2 部分:清香型白酒。目的在于规范清香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 3 部分:米香型白酒。目的在于规范米香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 4 部分:酱香型白酒。目的在于规范酱香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 5 部分:豉香型白酒。目的在于规范豉香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 6 部分:凤香型白酒。目的在于规范凤香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 7 部分:特香型白酒。目的在于规范特香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 8 部分:浓酱兼香型白酒。目的在于规范浓酱兼香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 9 部分:芝麻香型白酒。目的在于规范芝麻香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 10 部分:老白干香型白酒。目的在于规范老白干香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。
- 第 11 部分:馥郁香型白酒。目的在于规范馥郁香型白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

白酒质量要求

第2部分：清香型白酒

1 范围

本文件规定了清香型白酒的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本文件适用于清香型白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令）

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清香型白酒 **qingxiangxing baijiu**

以粮谷为原料，采用大曲、小曲、麸曲及酒母等为糖化发酵剂，经缸、池等容器固态发酵，固态蒸馏、陈酿、勾调而成，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的白酒。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.10]

4 要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	特级	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,无杂质 ^a		
香气	清香纯正,具有陈香、粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、蜜香、醇香、焙烤香、糟香等多种香气形成的幽雅、舒适、和谐的自然复合香,空杯留香持久	清香纯正,具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、蜜香、醇香、糟香等多种香气形成的清雅、和谐的自然复合香,空杯留香长	清香正,具有粮香、曲香、果香、花香、芳草香、醇香、糟香等多种香气形成的复合香,空杯有余香
口味口感	醇厚绵甜,丰满细腻,协调爽净,回味绵延悠长	醇厚绵甜,协调爽净,回味悠长	醇和柔甜,协调爽净,回味长
风格	具有本品的独特风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格
^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。			

4.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目		特级	优级	一级
酒精度/%vol		21.0~69.0		
固形物/(g/L)		≤0.50		
总酸/(g/L)	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥0.50	≥0.40	≥0.30
总酯/(g/L)		≥1.10	≥0.80	≥0.50
乙酸乙酯/(g/L)		≥0.65	≥0.40	≥0.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 ^a /(g/L)	产品自生产日期>一年执行的指标	≥1.60	≥0.60	≥0.40
^a 按 45.0%vol 酒精度折算。				

4.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 10345 的规定执行。

5.2 理化要求

5.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 的规定执行。

5.2.2 固形物、总酯、乙酸乙酯

按 GB/T 10345 的规定执行。

5.2.3 总酸

按 GB 12456 的规定执行,以 g/L 表示。

5.2.4 总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯

5.2.4.1 总酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯的含量

按 GB 12456 规定的方法测得样品中总酸的含量 x_1 ,以 g/L 表示;按 GB/T 10345 规定的方法测得样品中乙酸乙酯的含量 x_2 和乳酸乙酯的含量 x_3 。

5.2.4.2 结果计算

样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯(按 45.0%vol 酒精度折算)的含量按式(1)计算:

$$x = \frac{x_1 + x_2 + x_3}{x_4} \times k \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中:

x ——样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯(按 45.0%vol 酒精度折算)的含量,单位为克每升(g/L);

x_1 ——样品中总酸的含量,单位为克每升(g/L);

x_2 ——样品中乙酸乙酯的含量,单位为克每升(g/L);

x_3 ——样品中乳酸乙酯的含量,单位为克每升(g/L);

x_4 ——样品实测酒精度,以%vol 表示;

k ——折算酒精度,取 45,以%vol 表示。

计算结果表示到小数点后两位。

5.2.4.3 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不应超过其算术平均值的 5%。

5.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

6 检验规则、标志、包装、运输与贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

6.2 酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

6.3 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”。