

ICS 67.160.10

X 62

团体标准

T/GZSX 017—2020

代替 T/GZSX 017—2017

贵州米酒

Guizhou Rice Wine

2020-08-20 发布

2020-08-25 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 的规定起草。

本文件代替 T/GZSX 017—2017《贵州米酒》，与 T/GZSX 017—2017 相比，主要技术变化如下：

- a) 修改了规范性引用文件；
- b) 修改了感官要求；
- c) 修改了理化指标
- d) 取消了微生物限量要求；
- e) 修改了 7.1 标签要求。

本文件附录 A 为规范性附录。

本文件由贵州省产品质量检验检测院提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院（国家酒类及加工食品质量监督检验中心）、贵阳市食品药品监督管理局、贵州凯里映山红酒业有限公司、贵州省三都水族自治县九阡酒有限责任公司、贵州茅台（集团）生态农业产业发展有限公司、丹寨县俊建食品开发有限公司、雷山万城生态农业发展有限公司、惠水县高原酒厂、贵州榕江侗乡蜜酒业有限公司、贵州省从江县建设酿酒有限公司、三都水族自治县九仙糯窖酒厂、贵州永红酒业有限公司、贵州金奇谷酿酒文化实业有限公司。

本文件主要起草人：孙棣、赵贵斌、廖妍俨、田志强、孙宗奇、龙四红、黄卫红、寻思颖、黄家岭、冯梅、杨春富、符洋、游建勇、钟吉刚、杨浩、钟吉贵、黄叶强、雷良波、丁天鹏、唐俊平、刘其林、丁亚国、饶永华、潘树涵、汤克林、肖为民、罗超、但茜。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于产品标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

贵州米酒

1 范围

本文件规定了贵州米酒的术语和定义、产品分类、要求、检验规则及标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于贵州省境内生产的米酒。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 1354 大米
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法
GB 7718 食品安全国家标准 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
GB/T 13662 黄酒
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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 国家质监总局令【2005】第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贵州米酒（蒸馏型）

以水、大米等为主要原料，经传统固态法或半固态法发酵、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），具有米香型风格的白酒。

3.2

贵州米酒（发酵型）

以水、大米等为主要原料，经蒸煮、糖化、发酵、压榨、过滤、贮存、调配而成的酿造酒。

3.3

贵州米酒（配制型）

以蒸馏型或发酵型米酒为酒基，以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质，按照一定的生产工艺加工而成，改变了其原酒基风格的饮料酒。

4 产品分类

4.1 蒸馏型：酒精度（20℃）/（%vol） 20.0~53.0；

4.2 发酵型：酒精度（20℃）/（%vol） ≥ 0.5 ；

4.3 配制型：酒精度（20℃）/（%vol） 8.0~53.0。

5 要求

5.1 原辅料

5.1.1 大米

应符合 GB/T 1354 的要求。

5.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

5.1.3 其他原辅材料

应符合相应的标准和有关规定。

5.2 感官要求

5.2.1 贵州米酒（蒸馏型）

应符合表 1 规定。

表 1 贵州米酒（蒸馏型）感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽和外观	无色（或微黄）透明，无悬浮物及沉淀物 ^a ，无外来杂质	取 50mL 样品倒于 200mL 烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其色泽和外观，然后用味觉及嗅觉品尝鉴别香气、口味和风格。
香气	米香纯正，无异味	
口味	醇和、协调、干净	
风格	具有米香型酒风格	
^a 注：当酒液温度低于 10℃ 以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；当酒液温度在 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。		

5.2.2 贵州米酒（发酵型）

应符合表2规定。

表2 贵州米酒（发酵型）感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽和外观	具有本品应有的色泽，允许包装容器底部有微量沉淀物，无外来杂质	取 50mL 样品倒于 200mL 烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其色泽和外观，然后用味觉及嗅觉品尝鉴别香气、口味和风格。
香气	具有米酒特有的醇香，无异香	
口味	醇甜，爽口，协调，无异杂味	
风格	具有发酵型米酒风格	

5.2.3 贵州米酒（配制型）

应符合表3规定。

表 3 贵州米酒（配制型）感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽和外观	具有本品应有的色泽，允许包装容器底部有微量沉淀物，无外来杂质	取 50mL 样品倒于 200mL 烧杯中，置于明亮的自然光处，用目测法观察其色泽和外观，然后用味觉及嗅觉品尝鉴别香气、口味和风格。
香气	具有本品特有香和酒香，香味和谐纯正	
口味	醇和，顺畅，协调	
风格	具有本品独特风格	

5.3 理化要求

5.3.1 贵州米酒（蒸馏型）

应符合表 4 规定。

表 4 贵州米酒（蒸馏型）理化要求

项 目	蒸馏型	检验方法
酒精度(20℃)/(°vol) ^a	20.0~53.0	GB 5009.225
固形物/ (g/L)	≤0.70	GB 10345

续表 4

β -苯乙醇/ (mg/L)	≥ 8.0	GB 10345
酸酯总量/ (mmol/L)	≥ 3.4	附录 A
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
甲醇 ^b / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L) ^b	≤ 8.0	GB 5009.36
注: ^a 标签标示值与实测酒精度不得超过 $\pm 1.0\%vol$; ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

5.3.2 贵州米酒 (发酵型)

应符合表 5 规定。

表 5 贵州米酒 (发酵型) 理化要求

项 目	发酵型	检验方法
酒精度(20℃)/(%) ^a	≥ 0.5	GB 5009.225
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	≥ 2.2	GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥ 40	GB/T 13662
β -苯乙醇/ (mg/L)	≥ 20 (酒精度 $\geq 8\%vol$)	GB 10345
	≥ 4 (酒精度 $< 8\%vol$)	GB 10345
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
注: ^a 酒精度 $\geq 3.0\%vol$ 的产品要求标签标示值与实测酒精度不得超过 $\pm 2.0\%vol$; 酒精度在 0.5~2.9%vol 的产品标签酒精度标示值不设偏差限制。		

5.3.3 贵州米酒 (配制型)

应符合表 6 规定。

表 6 贵州米酒 (配制型) 理化要求

项 目	配制型	检验方法
酒精度(20℃)/(%) ^a	8.0~53.0	GB/T 10345
β -苯乙醇/ (mg/L)	≥ 8.0	
酸酯总量/ (mmol/L)	≥ 3.4	附录 A
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
甲醇 ^b / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L) ^b	≤ 8.0	GB 5009.36
注: ^a 标签标示值与实测酒精度不得超过 $\pm 2.0\%vol$; ^b 甲醇、氰化物指标仅限贵州米酒 (以蒸馏酒为酒基的配制型), 均按 100%酒精度折算。		

5.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.7 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量的检验按JJF 1070的规定进行。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

6. 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

应从每批产品中随机抽取2L（不少于8个独立包装）样品。将样品分为2份，其中3/4作为检验样品，1/4作为备检样品。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

6.3.1.2 贵州米酒（蒸馏型）出厂检验项目包括感官、净含量、甲醇、酒精度、固形物、酸酯总量、甲醇；贵州米酒（发酵型）出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、总酸、总糖；贵州米酒（配制型）出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、酸酯总量、甲醇。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 5.2~5.8 项目。

6.3.2.1 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

6.4 判定

6.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

6.4.2 在受检样品中,若发现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品进行不合格项的复检,判定结果应以复检结果为准。

7 标签、包装、运输、贮存

7.1 标签

7.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。蒸馏酒及其配制酒产品标签应符合 GB 2757 的规定。发酵酒及其配制酒产品标签应符合 GB 2758 的规定。

7.1.2 标签需注明产品类型,即蒸馏型、发酵型、配制型。

7.1.3 配制型米酒产品标签需注明酒基(如蒸馏酒、发酵酒等)。

7.2 包装、运输、贮存

7.2.1 产品包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定,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;

7.2.2 运输、贮存应符合 GB/T 10346 的规定;包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害,且应符合食品包装材料卫生标准的要求。

附录 A
(规范性附录)
米酒中酸酯总量的测定方法

A.1 总则

A.1.1 本方法使用的试剂未注明规格的,均指分析纯。

A.1.2 本方法所用的水

应符合 GB/T 6682 中二级水的规格。

A.2 基本要求

A.2.1 测定及数据处理

测定样品,应做平行试验。以实测数据报告分析结果,不需要按酒精度折算,有效数字与技术要求相一致。

A.2.2 器皿准备

分析使用的玻璃器皿,用前应以铬酸洗涤液浸泡,用自来水冲洗,再以纯水冲洗。

A.3 酸酯总量

以蒸馏法去除酒样中的不挥发物,先用碱中和试样中的游离酸,再准确加入一定量的碱,加热回流使酯类皂化,通过消耗碱的量计算出酸酯总量。

A.3.1 仪器

A.3.1.1 全玻璃蒸馏器:蒸馏瓶 500mL。

A.3.1.2 全玻璃回流装置:锥形瓶 1000mL、250mL(冷凝管长度不短于 45cm)。

A.3.1.3 酸式滴定管:25mL。

A.3.1.4 碱式滴定管:25mL。

A.3.2 试剂和溶液

A.3.2.1 氢氧化钠标准溶液【 $c(\text{NaOH})=0.1\text{mol/L}$ 】:按 GB/T 601 配制与标定。

A.3.2.2 氢氧化钠溶液【 $c(\text{NaOH})=3.5\text{mol/L}$ 】:按 GB/T 601 配制。

A.3.2.3 硫酸标准溶液【 $c(1/2\text{H}_2\text{SO}_4)=0.1\text{mol/L}$ 】:按 GB/T 601 配制与标定。

A.3.2.4 40%乙醇(无酯)溶液:取 600mL95%乙醇于 1000mL 锥形瓶中,加氢氧化钠溶液(A.3.2.2)5mL,加热回流皂化 1h,然后移入蒸馏瓶中重蒸,再配成 40%乙醇溶液。

A.3.2.5 酚酞指示液(10g/L):按 GB/T 603 配制。

A. 3. 3 分析步骤

吸取 50.0mL 试样于 250mL 锥形瓶中,加 0.5mL 酚酞指示液,以氢氧化钠标准溶液(A.3.2.1)滴定至粉红色,记录氢氧化钠标准溶液的体积 (V_1)。再准确用滴定管加入氢氧化钠标准溶液 (A.3.2.1) 25.00mL (若样品总酯含量高时,可以加入 50.00mL), 摇匀,放入几粒沸石(或玻璃珠), 装上冷凝管(冷却水温度宜低于 15℃), 加热至沸腾,准确回流 30min, 取下锥形瓶,冷却。用硫酸标准溶液 (A.3.2.3) 滴定至粉红色刚好消失为其终点,记录消耗的硫酸标准溶液的体积 (V_2)。同时吸取 40%乙醇(无酯)溶液 (A.3.2.4) 50.00mL, 按上述方法同样操作,做空白试验,记录硫酸标准溶液的体积 (V_0)。

A. 3. 3. 1 结果计算

样品中酸酯总量按以下公式计算

$$X=[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000 / 50.0$$

式中:

X —样品中酸酯总量,单位为毫摩尔每升 (mmol/L);

C_1 —氢氧化钠标准溶液浓度,单位为摩尔每升 (mol/L);

V_1 —样品中总酸消耗的氢氧化钠标准溶液体积,单位为毫升 (mL);

C_2 —硫酸标准溶液的浓度,单位为摩尔每升 (mol/L);

V_0 —空白试验样品消耗硫酸标准溶液的体积,单位为毫升 (mL);

V_2 —样品消耗硫酸标准溶液体积,单位为毫升 (mL);

50.0—吸取样品的体积,单位为毫升 (mL)。

所得结果表示至两位小数。

A. 3. 3. 2 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,不应超过平均值的 2%。