

DB36

江西省地方标准

DB 36/T 1006—2018

特香型基础酒

Te xiang xing Crude Spirits

2018-03-19 发布

2018-09-20 实施

江西省质量技术监督局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 技术要求 1

5 检验方法 2

6 检验规则 2

7 标志、包装、运输和贮存 3

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由江西省工业和信息化委员会提出并归口。

本标准起草单位：四特酒有限责任公司、江西章贡酒业有限责任公司、江西省食品工业协会。

本标准主要起草人：廖昶、吴生文、李科发、黎清华、杨越、胡贤民、付建生、曾伟、熊峰梅、朱江。

特香型基础酒

1 范围

本标准规定了特香型基础酒的术语和定义、技术要求、检测方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于特香型基础酒的生产、检验、销售。

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，仅所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 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒

GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346-2006 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB/T 15109 白酒工业术语

3 术语和定义

GB/T 15109界定的和下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特香型基础酒 *Te xiang xing Crude Spirits*

以整粒大米为主要原料，用特香型白酒酿造用大曲、红褚条石酒窖，采取续渣混蒸，经传统固态法发酵、蒸馏而成的，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，具有特香型风格的基础酒，酒精度不低于60%vol。

4 要求

4.1 主要原料

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 其他原料

应符合相应的产品质量的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明、无悬浮物、无沉淀。
香气	香气舒适、纯正，具有浓、清、酱三香，但均不露头的复合香气，有大曲酒香、无异香。
口味	入口绵甜、回甜，口感柔和，酒体醇厚丰满，协调、有回香、后味干净，略苦涩，无异杂味。
风格	具有特香型基础酒固有风格。

4.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项目	指标
酒精度/（%vol）	≥60
总酸(以乙酸计)/（g/L）	≥0.8
总酯(以乙酸乙酯计)/（g/L）	≥3.0
丙酸乙酯/（mg/L）	≥20

4.3 食品安全要求

应符合GB 2757的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求、理化要求的检验

按GB/T 10345的要求执行。

5.2 食品安全要求的检测

按GB/T 5009.48的要求执行。

6 检验规则

6.1 组批

同一酿造工艺、同一酿造时间、同一贮存罐中的基础酒为一组批。

6.2 抽样

特香型基础酒贮存进罐后，方可采样，每个样品取样数量不少于1500ml。采样后应记录样品名称、品种/规格、数量、生产者名称、生产时间、采样时间与地点、采样人。采样后及时送检，样品保存一个月。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

产品出厂前，由生产企业的质量检验部门，按本标准逐批检验，检验合格后签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目包括：感官、酒精度、总酸、总酯、丙酸乙酯。

6.3.2 型式检验

基础酒在正常生产情况下，每一年需要进行一次型式检验，型式检验项目为本标准的所有项目。遇有下列情况之一时，按本标准全部要求进行检验。

- 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个月以后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。

6.4 判定规则

6.4.1 检验结果有一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。若有一项指标不达标，则以不合格判定。

6.4.2 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。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志、包装

按GB/T 10346-2006中的“4.1 标志”和“4.2 包装”条款执行。酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\text{vol}$ 。

7.2 运输

运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运；成品不得与潮湿地面直接接触。

7.3 贮存

特香型基础酒贮存期应不少于1年。出入库要有记录，基础酒的贮存应有存量记录，出入库记录内容包括名称、批号、出入库时间、地点、数量等。