

# 《红曲酱香白酒》团体标准编制说明

## 一、任务来源

红曲酱香白酒是由贵州龙里荣和酒业有限公司和广东海洋大学、广东华源康生物科技有限公司联合研发的新产品。以高粱、小麦、水为原料，添加适当比例的药食两用红曲和高温大曲，采用传统的酱香型白酒生产工艺，经固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的。该产品呈无色或微红色，清澈透明；酱香舒适，香气优雅，空杯香明显；酒体醇和协调，回味怡长；具有红曲酱香白酒独特风格。

贵州龙里荣和酒业有限公司鉴于红曲酱香白酒在品质及风格上与传统酱香白酒相比，有着自身独特的风格，现有酱香白酒标准不能满足本产品品质和感官的评价，故提出申请制定《红曲酱香白酒》团体标准。2022年2月27日贵州省食品工业协会组织相关专家审议，同意批准立项（黔食协[2022]7号文）。

## 二、标准制订的目的和意义

目前现有的国家标准 GB/T 26760-2011《酱香型白酒》不能涵盖红曲酱香白酒，GB/T 26760-2011 的感官要求、理化指标均与红曲酱香白酒不同，因此急需制定团体标准《红曲酱香白酒》，切实解决该类创新产品无标可依的困境，顺利办理白酒生产许可，为监管提供技术依据，有效地保障食品安全，保障广大人民群众身体健康和生命安全。

## 三、标准制订的基本原则和依据

### （一）基本原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准对象的简化、选

优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；

4、相关标准协调配套；

5、有利于保障食品安全和人民身体健康

## **（二）标准依据**

1、依据 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》。

2、食品安全指标按 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等相关标准执行。

## **四、主要章、条确定的原则**

本文件规定了红曲酱香白酒的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则和标签和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于红曲酱香白酒的生产、检验和销售。

### **（一）红曲酱香白酒术语和定义**

以高粱、小麦、水为原料，添加适当比例的药食两用红曲和高温大曲，采用传统的酱香型白酒生产工艺，经固态发酵、蒸馏、贮存、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呈色物质，具有红曲酱香风格的白酒。

### **（二）要求**

#### **1、感官要求**

感官指标是通过目测、鼻嗅、口尝来评定，感官指标是产品质量最直接最基本的要求。见表1。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或微红色，清澈透明	GB/T 10345
香 气	酱香舒适，香气优雅，空杯香明显	
口 味	酒体醇和协调，回味怡长	
风 格	具有红曲酱香白酒独特风格	

## 2、理化指标

理化指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合相应产品生产许可审查细则、行业的实际制定。见表 2。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> /(%vol)	45~58	GB 5009.225
总酸/(g/L)	≥2.0	GB 12456
总酯/(g/L)	≥3.0	GB/T 10345
固形物/(g/L)	≤0.6	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)	≤0.20	GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> /(g/L)	≤0.6	GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计) <sup>b</sup> /(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
<sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol； <sup>b</sup> 甲醇、氰化物指标按 100 %酒精度折算。		

## 五、本标准标准与相关食品安全国家标准、地方标准、国际标准、国外标准的比较情况

本标准与 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》等国家标准协调一致。

## 六、本标准与现行相关法律法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

本标准格式、技术要求以及相关的内容均按照 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》的要求编写，内容符合相关的现行法律、法规和强制性标准的要求。

## 七、专利及涉及知识产权

本标准内容不涉及专利相关的知识产权。

## 八、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准为贵州省食品工业协会团体标准，在标准的起草过程充分征求相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致，没有重大分歧意见。

## 九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、销售。

## 十、其他应予说明的事项

无。

《红曲酱香白酒》团体标准起草小组

2022年4月10日