



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.12—2026

白酒质量要求 第 12 部分：董香型白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 12: Dongxiangxing baijiu

2026-07-30 发布

2027-02-01 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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 10781《白酒质量要求》的第12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3部分：米香型白酒；
- 第4部分：酱香型白酒；
- 第5部分：豉香型白酒；
- 第6部分：凤香型白酒；
- 第7部分：特香型白酒；
- 第8部分：浓酱兼香型白酒；
- 第9部分：芝麻香型白酒；
- 第10部分：老白干香型白酒；
- 第11部分：馥郁香型白酒；
- 第12部分：董香型白酒；
- 第13部分：液态法白酒；
- 第14部分：固液法白酒；
- 第15部分：小曲固态法白酒。

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：贵州董酒股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、贵州省产品质量检验检测院、中国酒业协会、江南大学、贵州省食品检验检测院、遵义市产品质量检验检测院(遵义市综合检验检测中心)、贵州省酒类产品质量检验检测院、陕西西凤酒股份有限公司、贵州省轻工业科学研究所、宿迁市产品质量监督检验所、四川源坤教育科技有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院有限公司、贵州董宛酒庄有限公司、贵州董酒销售有限公司、遵义懂道商贸有限公司。

本文件主要起草人：蔡友平、孟镇、王旭亮、郭新光、蔡少韧、孟望霓、徐岩、范怀焰、田志强、朱丽、赵文武、冯雅芳、杨国华、仓义鹏、邹强、刘念、周绍春、卢虹宇、张冰、向丽萍、张倩、陈双、李薇、徐海燕、谢德文、张元伟、石必凤、郭仕海、张美莲、周文亚。

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,董香型白酒为其中之一。

为更好引导消费者直观地认知董香型白酒的产品特性,本文件在附录 A 中描述了其主要生产工艺流程和工艺要点。同时,参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法,以消费者易于理解的感官术语描述董香型白酒典型产品的香气特征,并在附录 B 中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递董香型白酒的产品特性。

酯类和有机酸是白酒中重要的呈香呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇两者与酯之间发生可逆的转化反应,在一定时间内,有利于产品质量风格趋于稳定协调。本文件在制定过程中,遵循白酒中酸酯转化的客观规律,对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

GB/T 10781《白酒质量要求》旨在规范包括十二大香型在内的固态法白酒、液态法白酒以及固液法白酒等 3 种不同工艺类型的白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 10781 拟分为以下几个部分。

- 第 1 部分:浓香型白酒。目的在于规范浓香型白酒的质量要求。
- 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的质量要求。
- 第 12 部分:董香型白酒。目的在于规范董香型白酒的质量要求。
- 第 13 部分:液态法白酒。目的在于规范液态法白酒的质量要求。
- 第 14 部分:固液法白酒。目的在于规范固液法白酒的质量要求。
- 第 15 部分:小曲固态法白酒。目的在于规范小曲固态法白酒的质量要求。

白酒质量要求

第 12 部分:董香型白酒

1 范围

本文件规定了董香型白酒的生产过程控制要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存,描述了相应的试验方法。

本文件适用于董香型白酒的生产、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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

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

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

董香型白酒 **dongxiangxing baijiu**

以高粱、小麦、大米等为主要原料,按传统工艺添加中药材制作大曲、小曲,用大窖、小窖固态发酵,经串香蒸馏,长期储存,勾调而成的,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,具有董香型风格的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.20,有修改]

3.2

香醅 **xiang pei; fermented material rich in aromatic compounds**

将酒醅重新配料经特殊工艺再次进行固态发酵后制成的风味成分含量丰富的物料。

注:董香型白酒的香醅配料包括大曲和上一轮的香醅、酒糟和董糟。

[来源:GB/T 15109—2021,3.4.57,有修改]

3.3

酒糟 **jiu zao; distilled alcoholic fermentative material**

酒醅蒸馏取酒之后的物料。

[来源:GB/T 15109—2021,3.4.22,有修改]