



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.14—2026

代替 GB/T 20822—2007

白酒质量要求 第 14 部分：固液法白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 14: Traditional and liquid fermentation baijiu

2026-07-30 发布

2027-02-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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 14 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。

本文件代替 GB/T 20822—2007《固液法白酒》，与 GB/T 20822—2007 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“固液法白酒”的定义(见 3.1, 2007 年版的 3.3)；
- b) 删除了产品分类(见 2007 年版的第 4 章)；
- c) 更改了感官要求(见 4.1, 2007 年版的 5.1)；
- d) 更改了理化要求，增加了“酸酯总量”指标(见 4.2, 2007 年版的 5.2)；
- e) 删除了卫生要求及试验方法(见 2007 年版的 5.3、第 6 章的第 2 段)；
- f) 更改了“酒精度”和“总酸”的试验方法(见 5.2.1、5.2.2, 2007 年版的第 6 章的第 1 段)；
- g) 更改了检验规则、标志、包装、运输和贮存(见第 6 章, 2007 年版的第 7 章)。

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：北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、中国食品发酵工业研究院有限公司、宜宾五粮液科技创新有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、贵州茅台生物科技研发有限责任公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、老村长酒业有限公司、北京红星股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、西北农林科技大学、贵州董酒股份有限公司、广东石湾酒厂集团有限公司、陕西西凤酒股份有限公司、四川全兴酒业有限公司、广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)、贵州省贵定酒厂。

本文件主要起草人：魏金旺、郭新光、郑佳、甄攀、孟镇、杨帆、李学琴、陈翔、梅景灿、杜艳红、吕欣、邓波、胡雯钦、蔡少韧、何国良、张斌、邱显平、汪廷彩、芮长城。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007 年首次发布为 GB/T 20822—2007；

——本次为第一次修订。

引 言

固液法白酒是结合固态法白酒和液态法白酒的生产工艺而成的白酒,具有独特的工艺特点和风格特征。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,有机酸与醇之间可发生可逆的转化反应,该转化过程在一定时间内有利于产品质量风格的稳定与协调。基于固液法白酒中酸酯转化的客观规律,本文件在修订过程中,对自生产日期六个月内和六个月后的产品分别提出不同的理化指标要求。

制定 GB/T 10781《白酒质量要求》,目的在于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 拟由 15 个部分构成。

- 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 14 部分：固液法白酒

1 范围

本文件规定了固液法白酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了试验方法。
本文件适用于固液法白酒的生产、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—2021 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—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

固液法白酒 traditional and liquid fermentation baijiu; solid-liquid combined fermentation baijiu

以液态法白酒或以谷物食用酿造酒精为基酒，利用固态发酵酒醅或特制香醅串蒸或浸蒸，或直接与固态法白酒按一定比例调配而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒。

注：也能采用固态法白酒原酒与液态法白酒或液态法白酒原酒或谷物食用酿造酒精进行调配。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.8, 有修改]

3.2

固态法白酒 traditional baijiu; solid-state fermentation baijiu

以粮谷为原料，以大曲、小曲、麸曲等为糖化发酵剂，采用固态发酵法或半固态发酵法工艺所得的基酒，经陈酿、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，具有本品固有风格特征的白酒。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.6]

3.3

液态法白酒 liquid fermentation baijiu; liquid-state fermentation baijiu

以粮谷为原料，采用液态发酵法工艺所得的基酒，添加或不添加谷物食用酿造酒精，不直接或间接