



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.9—2021
代替 GB/T 20824—2007

白酒质量要求 第 9 部分：芝麻香型白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 9: Zhimaxiangxing baijiu

2021-08-20 发布

2022-03-01 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

GB/T 10781《白酒质量要求》拟分为以下几部分：

- 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 9 部分：芝麻香型白酒；
- ……

本部分为 GB/T 10781 的第 9 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 20824—2007《芝麻香型白酒》。本部分与 GB/T 20824—2007 相比，主要技术变化如下：

- 修改了芝麻香型白酒的定义(见 3.1;2007 年版的 3.1)；
- 增加了堆积的术语和定义(见 3.2)；
- 修改了产品分类(见第 4 章,2007 年版的第 4 章)；
- 增加了理化指标项目:乳酸乙酯(见 5.2);删除了 3-甲硫基丙醇(见 2007 年版的 5.2);部分理化指标按产品自生产日期一年(包括一年)内和大于一年分别进行要求(见 5.2)；
- 删除了卫生要求(见 2007 年版的 5.3)；
- 增加了白酒中酸酯总量的测定方法(见附录 A)；
- 增加了白酒中乙酸的测定方法(见附录 B)。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本部分起草单位:山东景芝酒业股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、山东扳倒井股份有限公司、安徽宣酒集团股份有限公司、泰山酒业集团股份有限公司、花冠集团酿酒股份有限公司、山东兰陵美酒股份有限公司、泰州市梅兰春酒厂有限公司。

本部分主要起草人:邢宪卿、来安贵、钟其顶、赵纪文、高传强、张彬、姚元滋、管桂坤、田庆贞、孟镇、吕志远、高洪波、赵德义、张锋国、张温清、郝传发、李跃、万自然。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 20824—2007。

引 言

酯和有机酸是白酒中重要的呈香、呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇与酯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,口感更加醇厚。

本部分在修订过程中,遵循芝麻香型白酒产品中酸酯变化的客观规律,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。

白酒质量要求

第9部分：芝麻香型白酒

1 范围

GB/T 10781 的本部分规定了芝麻香型白酒的产品分类、要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存等质量要求。

本部分适用于芝麻香型白酒的生产、检验与销售。

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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB/T 6682—2008 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10345—2007 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 15109 白酒工业术语

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(国家质量监督检验检疫总局〔2005〕第75号令)

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

芝麻香型白酒 *zhimaxiangxing baijiu*

以粮谷为主要原料，或配以麸皮，以大曲、麸曲等为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、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，具有芝麻香型风格的白酒。

3.2

堆积 *dui ji*

将入池发酵前的物料堆放一定时间的工艺过程。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。