



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.3—2025

代替 GB/T 10781.3—2006

## 白酒质量要求 第 3 部分：米香型白酒

Quality requirements for baijiu—  
Part 3: Mixiangxing baijiu

2025-04-25 发布

2026-05-01 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 3 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 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。

本文件代替 GB/T 10781.3—2006《米香型白酒》，与 GB/T 10781.3—2006 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“米香型白酒”的定义(见 3.1, 2006 年版的 3.1)；
- b) 增加了“蜜香”和“小曲香”的术语和定义(见 3.2、3.3)；
- c) 删除了产品分类(见 2006 年版的第 4 章)；
- d) 增加了生产过程控制要求(见第 4 章)；
- e) 更改了感官要求的表述(见 5.1, 2006 年版的 5.1)；
- f) 更改了理化要求，并按自生产日期一年内和一年后的产品提出不同理化要求(见 5.2, 2006 年版的 5.2)；
- g) 增加了理化要求“酸酯总量”和“乳酸乙酯+乙酸乙酯”的要求(见 5.2)；
- h) 删除了理化要求“乳酸乙酯”的要求(见 2006 年版的 5.2)；
- i) 删除了卫生要求(见 2006 年版的 5.3)；
- j) 更改了“酒精度”“总酸”和“总酯”的试验方法(见 6.2.1~6.2.3, 2006 年版的第 6 章)；
- k) 增加了“乳酸乙酯+乙酸乙酯”和“酸酯总量”的试验方法(见 6.2.4、6.2.5)；
- l) 增加了产品出厂前检查生产记录文件的规定(见 7.1)。

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：桂林三花股份有限公司、广西天龙泉酒业有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、广西壮族自治区产品质量检验研究院、宜宾市产品质量监督检验所、桂林湘山酒业有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)、墨江地道酒业有限公司、广东省九江酒厂有限公司、广西丹泉酒业有限公司、广东顺德酒厂有限公司、广东长乐烧酒业股份有限公司、成都蜀之源酒业有限公司、云南品斛堂酒业有限公司、兴宁市阳天酒厂、四特酒有限责任公司、福建金丰酿酒有限公司、福建光泽德顺酒业有限公司、天津科技大学、宜宾学院。

本文件主要起草人：张晓梅、张龙、孟镇、吕仕军、赵昆、王勇、胡怀玲、冯梓君、孙文佳、俞为民、刘幼强、

## GB/T 10781.3—2025

覃建良、陈亮、郭庆东、李东、柳玉洪、刘文、吴生文、李勇、沈富荣、郑文琪、张翠英、胡雯钦、徐浩、林育斌、张瑛毓、袁华伟。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1989 年首次发布为 GB/T 10781.3—1989；
- 2006 年第一次修订时，并入了 GB/T 11857.3—1989《低度米香型白酒》的内容；
- 本次为第二次修订。

## 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,米香型白酒为其中之一。

为更好引导消费者直观地认知米香型白酒的产品特性,本文件在资料性附录中描述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米香型白酒典型产品的香气特征,并在资料性附录中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递米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。本文件在修订过程中,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。

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三种不同工艺类型白酒的生产过程及产品风格各有特点,GB/T 10781《白酒质量要求》旨在确立不同白酒的生产过程控制要求、质量要求和试验方法,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3部分：米香型白酒

### 1 范围

本文件规定了米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，描述了试验方法。

本文件适用于米香型白酒的生产、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

##### **米香型白酒 mixiangxing baijiu**

以大米为主要原料，采用小曲为糖化发酵剂，经半固态法发酵、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的白酒。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.11, 有修改]

#### 3.2

##### **蜜香 honey aroma**

白酒呈现的类似蜂蜜的香气特征。

[来源：GB/T 33405—2016, 4.2.1.18]

#### 3.3

##### **小曲香 xiaoqu-aroma**

小曲参与发酵使白酒呈现的香气特征。