



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.13—202X

代替 GB/T 20822-2007

白酒质量要求

第 13 部分：固液法白酒

Quality requirements for baijiu—

Part 13: traditional and liquid fermentation baijiu

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准委员会

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 13 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 13 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) 删除了产品分类（见 2007 年版的第 4 章）；
- b) 更改了感官要求（见 4.1，2007 年版的 5.1）；
- c) 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）；
- d) 删除了卫生要求（见 2007 年版的 5.3）；
- e) 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）；
- f) 更改了检验规则（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：略。

本文件主要起草人：略。

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

白酒是我国传统蒸馏酒，固液法白酒是白酒生产的工艺类型之一，具有独特的工艺特点。

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三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；
- 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。

白酒质量要求 第13部分：固液法白酒

1 范围

本文件规定了固液法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 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 固液法白酒 traditional and liquid 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。

[来源：GB/T 15109—2021，3.5.8]

3.2 固态法白酒 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

以粮谷为原料，采用液态发酵法工艺所得的基酒，可添加谷物食用酿造酒精，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，精制加工而成的白酒。

[来源：GB/T 15109—2021，3.5.7]

4 技术要求

4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a	
香气	香气纯净、清雅、舒适	香气纯净
口味口感	醇甜、协调、柔和、爽净	醇甜、爽净
风格	具有本品的典型风格	

^a 当酒的温度低于 10 ℃ 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光；10 ℃ 以上时应逐渐恢复正常。

4.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项目	要求
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	≥18.0
总酸 ^b / (g/L)	≥0.20
总酯 ^b / (g/L)	≥0.35
酸酯总量 ^b / (mmol/L)	≥8.0

^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0 %vol。
^b 按 40.0 %vol 酒精度折算。

4.3 净含量

净含量允许差要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

5.2 理化要求

5.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

5.2.2 总酸

按 GB 12456 描述的方法进行，以乙酸计，并按40.0%vol酒精度折算，单位为克每升 (g/L) 。

5.2.3 总酯、酸酯总量

按 GB/T 10345 描述的方法进行，并按40.0%vol酒精度折算。

5.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则、标志、包装、运输和贮存

6.1 检验规则和标志、包装、运输、贮存按 GB/T 10346 的规定执行。

参考文献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-