

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 26760—2011

酱香型白酒

Jiang-flavour Chinese spirits

2011-07-20 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准起草单位：国家酒类及饮料质量监督检验中心、贵州省产品质量检验检测院、中国贵州茅台酒厂有限责任公司、四川郎酒集团有限责任公司、贵州茅台酒厂(集团)习酒有限责任公司、山东青州云门酒业(集团)有限公司。

本标准主要起草人：季克良、冯永渝、田志强、寻思颖、蒋英丽、王莉、钟方达、汪地强、孟望霓、刘宇驰、栗周伟、张倩、杨国先、肖阳。

酱香型白酒

1 范围

本标准规定了酱香型白酒的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于酱香型白酒的生产、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 1351 小麦

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB 10344 预包装食品酒标签通则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酱香型白酒 **jiang-flavour Chinese spirits**

以高粱、小麦、水等为原料,经传统固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质,具有酱香风格的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为:

高度酒:酒精度 45%vol~58%vol;

低度酒:酒精度 32%vol~44%vol。

5 产品分级

5.1 以大曲为糖化发酵剂生产的酱香型白酒可分为优级、一级、二级。

5.2 不以大曲或不完全以大曲为糖化发酵剂生产的酱香型白酒可分为一级、二级。