



团 体 标 准

T/CNFIA 183—2023

绵 甜 型 白 酒

Miantianxing baijiu

2023-09-22 发布

2023-10-22 实施

中国食品工业协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	2
6 检验方法	4
7 检验规则、标志、包装、运输和贮存.....	5

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。

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。

本文件由安徽文王酿酒股份有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：安徽文王酿酒股份有限公司、安徽国科检测科技有限公司、中国食品发酵工业研究院、安徽省食品行业协会。

本文件主要起草人：王越、崔磊、孙伟、韩兴林、李春军、董思文、刘芝军、常强、孙晴、崔战友、胡景辉、汪淑芳、陈禹琦。

绵甜型白酒

1 范围

本文件界定了绵甜型白酒的术语和定义,规定了绵甜型白酒的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于绵甜型白酒的生产、检验和销售。

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 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB/T 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8231 高粱
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- 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/T 10460 豌豆
- GB/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分:浓香型白酒
- 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
- T/CNFIA 184—2023 绵甜型白酒生产技术指南
- 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〔2023〕第70号)

3 术语和定义

GB/T 15109 和 T/CNFIA 184—2023 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绵甜型白酒 miantianxing baijiu

以多种粮谷为原料,采用中温曲、强化曲、红心曲、高温曲混合而成的绵甜型大曲为糖化发酵剂,经固态发酵、固态蒸馏、长期陈酿、勾调而成,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,具有绵甜风格的白酒。