



中华人民共和国国家标准

GB/T 11856.1—2025

代替 GB/T 11857—2008

烈性酒质量要求 第1部分：威士忌

Quality requirements for spirits—Part 1: Whisky

2025-01-24 发布

2025-08-01 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 11856《烈性酒质量要求》的第1部分。GB/T 11856已经发布了以下部分：

——第1部分：威士忌；

——第2部分：白兰地。

本文件代替GB/T 11857—2008《威士忌》，与GB/T 11857—2008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“威士忌”“麦芽威士忌”“谷物威士忌”和“调配威士忌”的定义（见3.1～3.4，2008年版的3.1、3.1.1～3.1.3）；
- b) 增加了“单一麦芽威士忌”“单一谷物威士忌”“风味威士忌”“酒龄”和“原酒”的术语和定义（见3.2.1、3.3.1、3.5～3.7）；
- c) 更改了按原料和工艺分类的类别（见第4章，2008年版的第4章）；
- d) 增加了“生产过程控制要求”（见第5章）；
- e) 更改了“感官要求”的表述（见6.1，2008年版的5.1）；
- f) 更改了“理化要求”，增加了“高级醇”的要求（见6.2，2008年版的5.2）；
- g) 删除了卫生要求（见2008年版的5.3）；
- h) 更改了“感官要求”“酒精度”“总酸”和“总醛”的试验方法（见7.2～7.4、7.6，2008年版的6.1～6.3、6.5）；
- i) 增加了“高级醇”的试验方法和“生产过程控制”（见7.7、7.9）；
- j) 更改了“组批”“抽样”和“判定规则”（见8.1、8.2、8.4，2008年版的7.1、7.2、7.4）；
- k) 更改了“标志”“包装”和“运输、贮存”（见9.1～9.3，2008年版的8.1～8.3）；
- l) 删除了酒精水溶液密度与酒精度（乙醇含量）对照表（见2008年版的附录A）。

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。

本文件由全国酿酒标准化技术委员会（SAC/TC 471）归口。

本文件起草单位：中国食品发酵工业研究院有限公司、中国酒业协会、香港洋酒生产商联合有限公司北京代表处、上海巴克斯酒业有限公司、峨眉山高桥威士忌酒业有限公司、鄂尔多斯市伊金布拉格酒业有限公司、安徽古奇酒业有限公司、钰之锦蒸馏酒（山东）有限公司、上海加悦酒业有限公司、福建大芹陆宜酒业有限公司、广东阳明酒业有限公司、青岛啤酒股份有限公司、青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、青岛华东葡萄酿酒有限公司、韶山韶山冲红色文化产业有限公司、浏阳高朗烈酒酿造有限公司、中国农业大学、广东省食品工业研究所有限公司、泸州老窖股份有限公司、广东省食品检验所（广东省酒类检测中心）、隐象威士忌庄园（杭州千岛湖）有限公司、浙江穿岩十九威士忌酒业有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、江南大学、烟台裕昌机械有限公司、回澜威士忌蒸馏科技（成都）有限公司、烟台吉斯波尔酿酒有限公司、中粮麦芽（大连）有限公司、浙江宏正检测有限公司、上海贵酒股份有限公司、山东华检检测有限公司、浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司、阜阳师范大学、河南省京德酒业有限公司。

本文件主要起草人：孟镇、何勇、郭新光、张子婷、元月、凌明亮、胡雯钦、刘杨、赵明、曹润洁、杨贻功、张阳、吴松柏、李林峰、徐楠、赵国华、刘春生、黄涛、高开朗、战吉成、

GB/T 11856.1—2025

林丹、刘小刚、汪廷彩、沈毅、尹花、张志远、周雪松、王紫恒、陈文波、范文来、宋绪磊、石磊、沈铂、孙明磊、佟恩杰、徐双阳、徐军、徐铭海、孙文佳、钱斌、吉喆、卢虹宇、兰伟、全奋力、邢磊。

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 11857—1989，2000年第一次修订，2008年第二次修订；

——本次为第三次修订。

引　　言

在本文件中，烈性酒是指除白酒之外的其他蒸馏酒，如威士忌等。威士忌在国际上的生产区域分布广泛，不同国家和地区生产的威士忌，因谷物种类和品种、菌种、蒸馏、陈酿、调配等工艺的不同，产品风格差异较大。

近年来，随着我国威士忌行业规模逐步扩大，为更好地引导和促进威士忌行业高质量发展，本文件在修订过程中参考了美国、加拿大、苏格兰、爱尔兰、欧盟等国家和地区的相关法规和文件，并根据我国威士忌实际生产现状制定相关要求。

为便于清晰地向消费者传递威士忌的产品特性，以消费者易于理解的感官术语对不同类别威士忌典型产品的香气特征进行描述，并参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法，在资料性附录中给出香气特征剖面示意图。同时，以麦芽威士忌为例，描述其主要生产工艺流程和工艺要点。

制定 GB/T 11856《烈性酒质量要求》的目的在于规范威士忌、白兰地、伏特加等烈性酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 11856 拟由三个部分构成：

- 第1部分：威士忌；
- 第2部分：白兰地；
- 第3部分：伏特加（俄得克）。

烈性酒质量要求

第1部分：威士忌

1 范围

本文件规定了威士忌的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存，给出了产品分类，描述了相应的试验方法。

本文件适用于威士忌的生产、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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- 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 6682 分析实验室用水规格和试验方法
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

威士忌 whisky

以谷物为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、经或不经调配而成的蒸馏酒。

[来源：GB/T 17204—2021，3.15]

3.2

麦芽威士忌 malt whisky

以大麦麦芽为唯一谷物原料，经糖化、发酵、蒸馏，并在橡木桶中陈酿的威士忌（3.1）。

[来源：GB/T 17204—2021，3.15.1，有修改]

3.2.1

单一麦芽威士忌 single malt whisky

在同一个工厂至少完成糖化、发酵、蒸馏过程的麦芽威士忌（3.2）。

3.3

谷物威士忌 grain whisky

以谷物为原料，经糖化、发酵、蒸馏，经或不经橡木桶陈酿的威士忌（3.1）。

注1：不包括麦芽威士忌。

注2：经木桶陈酿。