

ICS 67.160
CCS X 61

T/CNFIA

中国食品工业协会团体标准

T/CNFIA 20*—2024

酱香威士忌

Sauce Whisky

(征求意见稿)

2024-XX 发布

2024-XX 实施

中国食品工业协会 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而制定。

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。

本文件由贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省仁怀市酱香酒酒业有限公司、仁怀酱酒（集团）有限责任公司、中国食品工业协会白酒专业委员会。

本文件主要起草人：李武、彭茵、王小军、陈炯、袁跃、王先招、周豪、符尧、沈镇、邓忠波、张奇馨、王欢、王芮华、姜元晖。

酱香威士忌

1 范围

本文件界定了酱香威士忌的术语和定义、分类、技术要求（含检验方法）、检验规则、标志、包装、运输、贮存。描述了酱香威士忌检验方法。

本文件适用于酱香威士忌的生产、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/T 191	包装储运图示标志
GB 1351	小麦
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
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 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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 8231	高粱
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 10345	白酒分析方法
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

酱香威士忌 (Sauce Whisky)

以糯高粱、小麦为原料，采用高温酱香大曲为糖化发酵剂，在仁怀产区按传统大曲酱香型白酒工艺生产，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调后，贮存于橡木桶不少于 2 年，期间不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵和贮存产生的呈香呈味物质，具有独特橡木风味的酱香白酒。

4 产品分类

产品按质量等级分为：特级、优级

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1

高粱应符合GB/T 8231的规定。

5.1.2

小麦应符合GB 1351的规定。

5.1.3

酿造用水应符合GB 5749的规定。

5.1.4

其他辅料应符合相应标准或管理规定，不得使用和添加不符合食品安全管理规定的物质。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	特级	优级	检验方法
色泽和外观	金黄色或琥珀色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀物 ^a		GB/T 10345
香气	酱香显著，曲香、烘焙香、果香、咖啡香、奶油香、菊花香、橙子香、香草香、橡木香等多种香气协调、舒适，空杯留香持久	酱香较显著，曲香、烘焙香、果香、咖啡香、奶油香、橡木香等多种香气较协调、舒适，空杯留香持久	
口味	酒体醇厚丰满，入口圆润愉悦，香味协调平衡，余味丰富、回味悠长	酒体醇厚、诸味协调，入口绵柔，香草味明显，后味较长	
风格	具有酱香威士忌的典型风格	具有酱香威士忌的明显风格	
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现絮状物质或失光；10℃以上时应逐渐恢复正常。			

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	特级	优级	试验方法
酒精度 ^a (20℃) /%vol	40.0 ~ 58.0		GB 5009.225
总酸 ^b / (g/L)	≥2.00	≥1.80	GB 12456
总酯 ^b / (g/L)	≥2.80	≥2.40	
己酸乙酯 / (g/L)	≤0.3		
酸酯总量 ^b / (mmol/L)	≥65	≥55	GB/T 10345
固形物 / (g/L)	≤1.0		GB/T 10345

*酒精度实测值与标签标示值允许误差为 $\pm 1.0\%vol$ 。°按 $53\%vol$ 酒精度折算。

5.4 食品安全指标要求

食品安全指标应符合表3的规定。

表 3 食品安全指标指标

项目	指标	试验方法
甲醇 ^a /(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.12
氰化物 ^a (以HCN计)/mg/L)	≤ 7.0	GB 5009.36
^a 甲醇、氰化物指标按100%酒精度折算。		

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定检测。

5.6 生产加工过程卫生规范要求

应符合 GB 8951 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

按同批投料、同一班次生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

样品按批次随机抽取，每批抽样数量应满足送检和留样复验的需要，样品分为两份，一份送化验室检验，一份留样备查。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

产品出厂前须经厂检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、甲醇、净含量指标。

6.3.2 型式检验

型式检验项目为 5.2~5.5 的全部项目，每年至少进行一次，有下情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料产地或生产工艺发生重大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督机构提出型式检验要求时。

6.4 判定规则

出厂检验或型式检验项目均符合本标准规定时，判定该批产品为合格品，出现不符合本标准规定的指标时，应对留存备检样品或双倍抽取同批样品进行不合格项目的复验，判定结果以复验结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 的规定。应按要求标注推荐“过量饮酒有害健康”等警示标识。

7.2 包装

本产品所用包装材料应符合相应食品安全标准要求和管理规定。外包装箱应符合 GB/T 6543 规定，箱内应有间隔和衬垫，箱体上应注明小心轻放、请勿倒置等标识。

包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品应离墙地存放。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

产品出库依先进先出的原则，依次出库。
