

《绵柔净雅型白酒》团体标准

编制说明（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2023年7月，由舍得酒业股份有限公司和中国食品工业协会白酒专业委员会向中国食品工业协会提出《净雅型白酒》立项申请，2023年8月，中国食品工业协会批准舍得酒业股份有限公司和四川轻化工大学作为主要牵头单位负责标准的起草工作，并更名为《绵柔净雅型白酒》。

（二）起草单位及起草人

起草单位：舍得酒业股份有限公司、四川轻化工大学、四川豫得检测技术有限公司、中国食品工业协会白酒专委会。

主要起草人：

（三）起草分工

中国食品工业协会白酒专业委员会负责标准制定工作的组织、协调，相关资料和文件的收集，标准文本的修改、校准。

舍得酒业股份有限公司四川轻化工大学负责标准的起草、撰写、修改及相关产品的检验和数据分析。

四川豫得检测技术有限公司参与绵柔净雅型白酒典型样品的检测和数据统计分析。

二、标准制定的目的和意义

近年来，随着我国国民经济发展和居民消费水平的提高，人们对白酒的消费需求日益个性化、多元化，追求更高的品质和更好的感官体验。白酒行业呈现百家争鸣、百花齐放，整体向上的趋势。

相对而言，相关行业标准存在滞后或者未全部覆盖的情况，多元化/个性化产品标准缺失，一定程度影响行业健康发展并影响到消费者感知与体验。

通过工艺创新及发酵工程新技术的应用，具有酒质香雅、柔和、甜净等特点的净雅风格白酒应运而生，为促进行业及相关企业规范健康发展，制定相关技术标准规范净雅型白酒生产和经营尤为必要。

创新驱动，标准引领。为促进净雅型白酒健康发展，制定《净雅型白酒》团体标准，标准内容主要包括术语和定义、技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。结合行业特点和产品特点，制定严谨的净雅型白酒指标体系，科学引领净雅型白酒高质量发展。

本标准的研究和制定有助于在地区和行业内树立标杆，引导和规范净雅型白酒生产和经营，使行业内净雅型白酒标准有章可循、有标可依，从而引导中国白酒工业转型升级，走高质量高标准发展之路。

三、编制过程

2024年11月，舍得酒业股份有限公司联合各起草单位研讨《绵柔净雅型白酒》团体标准研制工作方案，并检测分析样品酒感官指标和理化指标、安全指标等。

2024年12~2025年2月，标准起草组起草绵柔净雅型白酒团体标准初稿，并多次召开团标初稿研讨会，对标准的定义、技术要求、控制要求等进行了深入讨论，进一步完善团标相关内容及要求，形成征求意见稿。

2025年3月~4月，公开征求团标意见。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1.贯彻国家有关法律法规和方针政策。
- 2.科学实用原则。紧密结合生产实践，根据实际生产质量要求，结合行业和产品特点，并兼顾社会、行业的综合效益，具有可操作性和实用性。
- 3.相关标准协调配套原则。积极参照和采用国家有关标准，与相关标准、法规协调一致。
- 4.确保质量和安全原则。以质量和安全为核心，保障食品安全和人民身体健康，促进行业健康发展与技术进步。

（二）标准依据

标准按照 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》的要求进行编制，具体技术内容参照GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 10345-2022《白酒分析方法》、GB/T 10346-2023《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》、等标准及检测方法，并结合产品实际制定。

五、标准主要条款说明

（一）术语和定义

本标准结合绵柔净雅型白酒的生产工艺和风味感官特点确定具体定义：

以粮谷为原料，以混合曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、量质摘酒、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的物质，具有香气清新淡雅，口感柔和细腻，酒体纯净舒适的绵柔净雅风格白酒。

注：混合曲指以大曲、小曲、麸曲、糖化酶、酿酒酵母等其中两种或两种以上的制剂混合而成的糖化发酵剂；

（二）技术要求

标准起草工作组收集了绵柔净雅型白酒代表性样品，组织对样品进行了感官品评、指标检测和分析，并结合行业实际形成了如下技术要求：

a) 生产企业要求

生产企业应具备良好的环境条件、匹配的生产能力、完善的产品质量管理体系，应通过ISO 22000、ISO 9001、ISO 14001和HACCP中至少两套体系的认证。

b) 原料要求

以粮谷和水为原料，应符合国家标准或企业标准要求。

c) 质量要求

1) 感官要求

感官要求是产品质量最直接的要求，本标准中感官要求从绵柔净雅型白酒的色泽、香气、滋味和风格等方面对产品进行了界定，具体描述如下表：

项目	特级	优级
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a	
香气	清新幽雅，具有自然发酵产生的粮香、花香、果香、蜜香等舒适复合香	清新怡人，具有自然发酵产生的粮香、花香、果香、蜜香等舒适复合香
滋味	绵柔、醇净、甘爽	柔和、醇净、回甜
风格	具有本品的独特风格	具有本品的明显风格
^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℃以上逐渐恢复 正常。		

其中，绵柔净雅型白酒的香气主要体现清新幽雅，具有自然发酵产生的粮香、花香、果香、蜜香等舒适复合香。对滋味提出绵柔、醇净、甘爽的要求，重点强调酒体绵柔的要求，体现该类型白酒产品的特色风格。

2) 理化要求

结合绵柔净雅型白酒的酿造工艺、勾调方式、感官特点、样品检测数据等确定理化指标为酒精度、固形物、总酸、总酯、β-苯乙醇，具体理化要求详见下表。

项目	指标	
	特级	优级
酒精度 ^a / (%vol)	25~53	
固形物 / (g/L) ≤	0.40	
总酸 ^b (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.40	0.30
总酯 ^b (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≤	1.50	1.50
β-苯乙醇 ^b / (mg/L) ≥	30.0	20.0
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol； ^b 按50%vol酒精度折算。		

β-苯乙醇天然存在于玫瑰花、康乃馨等植物中，是一种具有玫瑰花香的芳香醇，呈现玫瑰蜜香，气味比较持久，微甜，带有涩味。因该物质特殊的风味贡献，成为豉香型和米香型白酒的特征香味物质，其中米

香型白酒含量约33 mg/L，清香型约20 mg/L，酱香型约17 mg/L、浓香型约7 mg/L。

根据GB/T 33406-2016《白酒风味物质阈值测定指南》， β -苯乙醇的嗅觉识别阈值为28922 μ g/L，如图1所示。

风味物质		阈值/(μ g/L)	风味物质		阈值/(μ g/L)
酯类物质	乙酸乙酯	32 551	醇类物质	正丙醇	53 952
	丙酸乙酯	19 019		正丁醇	2 733
	丁酸乙酯	81		3-甲基丁醇(异戊醇)	179 190
	戊酸乙酯	268	酸类物质	丁酸	964
	己酸乙酯	553		2-甲基丁酸	5 931
	庚酸乙酯	13 153		3-甲基丁酸(异戊酸)	1 045
	辛酸乙酯	127		戊酸	389
	壬酸乙酯	3 150		己酸	2 517
	癸酸乙酯	1 122		十二酸	9 153
	乳酸乙酯	128 083	吡嗪类物质	2-甲基吡嗪	121 927
醛类物质	丁醛	2 901		2,3-二甲基吡嗪	10 823
	3-甲基丁醛(异戊醛)	16		2,5-二甲基吡嗪	3 201
	戊醛	725		2,6-二甲基吡嗪	790
	己醛	25		2-乙基吡嗪	21 814
芳香类物质	苯甲醇	40 927		2,3,5-三甲基吡嗪	729
	2-苯乙醇	28 922		2,3,5,6-四甲基吡嗪	80 073
	2-苯乙酸乙酯	406	酚类物质	愈创木酚	13

图 1 风味物质嗅觉识别阈值

GB/T 16289-2018《豉香型白酒》中 β -苯乙醇含量要求如图2所示。

项目	优级	一级
酒精度/(%vol)	40~60	
酸酯总量/(mmol/L)	≥ 14.0	12.0
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 25	15
二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯总量/(mg/L)	≥ 0.8	
固形物/(g/L)	≤ 0.60	

项目	优级	一级
酒精度/(%vol)	18~40*	
酸酯总量/(mmol/L)	≥ 12.0	8.0
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 40	30
二元酸(庚二酸、辛二酸、壬二酸)二乙酯总量/(mg/L)	≥ 1.0	
固形物/(g/L)	≤ 0.60	
* 不包括 40%vol。		

图 2 豉香型白酒中 β-苯乙醇含量要求

GB/T 10781.3-2006《米香型白酒》中 β-苯乙醇含量要求如图3所示。

项 目	优 级	一 级
酒精度/(%vol)	41~68	
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.30	0.25
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.80	0.65
乳酸乙酯/(g/L)	≥ 0.50	0.40
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 30	20
固形物/(g/L)	≤ 0.40*	
* 酒精度 41%vol~49%vol 的酒,固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

项 目	优 级	一 级
酒精度/(%vol)	25~40	
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.25	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.45	0.35
乳酸乙酯/(g/L)	≥ 0.30	0.20
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 15	10
固形物/(g/L)	≤ 0.70	

图 3 米香型白酒中 β-苯乙醇含量要求

绵柔净雅型白酒原酒中， β -苯乙醇浓度大多在50~150mg/L区间（均值为111.96mg/L），具体情况如图4，其含量超过20mg/L时，显现“清新幽雅的花香、蜜香”；超过30mg/L，其风格典型，故本标准中优级酒、特级酒 β -苯乙醇含量分别要求 ≥ 20 mg/L及30mg/L。

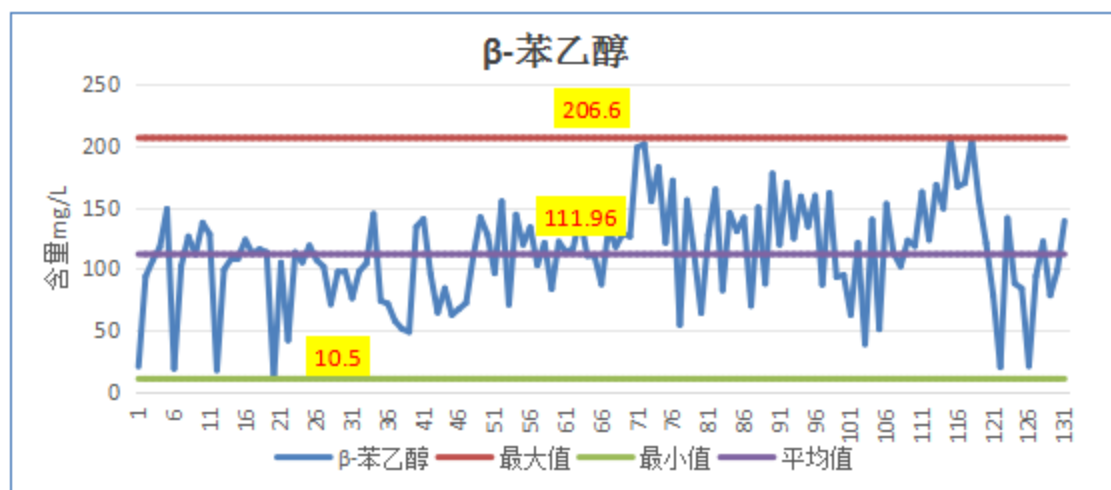


图4 绵柔净雅型白酒中 β -苯乙醇含量

e) 食品安全要求

应按照GB 2757、GB 2762、GB 8951等国家食品安全有关法规标准执行。

f) 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

(四) 检验方法

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法：

a) 感官分析方法

按 GB/T 10345《白酒分析方法》执行。

b) 理化分析方法

酒精度按 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》执行，总酸按 GB 12456《食品安全国家标准 食品中总酸的测定》执行，固形物、总酯、 β -苯乙醇按 GB/T 10345《白酒分析方法》执行。

c) 净含量

净含量按 JJF1070 规定的方法执行。

(五) 检验规则和标志、包装、运输和贮存

a) 检验规则

按GB/T10346《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》执行。

b) 标志、标签

1) 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

2) 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”，可同步标识“绵柔净雅型白酒”。

c) 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

d) 运输和贮存

运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放；成品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的环境中；不得与有毒、有害、有腐蚀性物品混贮混运。

六、征求意见处理结果

XXX。

七、标准中涉及专利的情况

标准中未涉及专利问题。

八、重大分歧意见的处理结果和依据

无分歧。

九、与有关的现行法律法规和强制性国家标准的关系

与有关的现行法律法规和强制性国家标准无冲突和交叉。

十、标准实施建议

在本标准通过审核、批准发布之后，建议本标准自发布之日起开始实施。

十一、其他需要说明的问题

无。