

# 《九粮香型白酒》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

2025年4月，由甘肃滨河九粮酒业有限责任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《九粮香型白酒》立项申请，2025年5月，经中国食品工业协会批准，甘肃滨河九粮酒业有限责任公司和四川省蒲江九粮天脉酒业有限责任公司作为主要牵头单位负责标准的起草工作。

#### （二）起草单位及起草人

起草单位：甘肃滨河九粮酒业有限责任公司、四川省蒲江九粮天脉酒业有限责任公司、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。

甘肃滨河九粮酒业有限责任公司、四川省蒲江九粮天脉酒业有限责任公司负责标准的起草、撰写、修改及相关产品的检验和数据分析。

### 二、标准制定的目的和意义

为了规范九粮香型白酒生产工艺与品质要求，明确九粮香型白酒的原料配比、发酵工艺、感官指标及理化指标（如酒精度、总酸总酯含量等），为生产提供统一技术规范，避免质量参差不齐。在国家标准尚未覆盖细分香型的情况下，团体标准可快速响应市场需求，为新兴香型建立技术框架，解决行业无标可依的痛点。促进技术成果转化，从而填补香型标准空白。

通过地方特色工艺标准化，强化区域白酒产业的辨识度，助力打造

“地理标志性产品”提高区域品牌竞争力。作为白酒香型多元化的代表，九粮香型白酒标准的制定顺应了行业“品质化+差异化”发展趋势，促进行业高质量发展。

九粮香型团体标准的制定，既是对传统酿造工艺的传承与创新，也是白酒行业从规模扩张向品质升级转型的缩影。通过标准化手段，该香型在技术、市场、文化三个维度实现了价值提升，为区域经济与行业发展注入新动能。

### 三、编制过程

2024年6月，甘肃滨河九粮酒业有限责任公司联合各起草单位研讨《九粮香型白酒》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11~2025年5月，标准起草组起草九粮香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6月~7月，公开征求《九粮香型白酒》团体标准意见。

### 四、标准制订的基本原则和依据

#### （一）基本原则

1. 政策法规遵循原则：严格遵循《中华人民共和国标准化法》、《食品安全法》等规定；落实《国家标准化发展纲要》《白酒行业“十四五”发展规划》等政策要求

2. 技术实用导向原则。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. 标准协同创新原则。积极参照和采用GB 2757等强制性标准形成互补，与GB/T 10345等推荐性标准形成衔接；与国际标准（如ISO 22000）建立对标机制。

4. 质量安全优先原则。建立关键控制点（CCP）管理制度；并且引入HACCP体系认证要求。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

严格遵循 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，并结合产品实际开发特征香型指标（乳酸乙酯/己酸乙酯）、工艺特色指标（糟醅润粮、多曲混用等）制定。

## 五、标准主要条款说明

### （一）术语和定义

本标准结合九粮香型白酒的生产工艺和风味感官特点确定具体定义：

以高粱、小麦、沙米、大米、糯米、小米、玉米、绿豆、豌豆九种粮食、纯净水为原料，以多种曲药混合为糖化发酵剂，经制曲、固态发酵、固态蒸馏、贮存陈酿、勾调、过滤、灌装而制成，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，陈香、熟粮香、本草香突出，多香融合、幽雅独特；酒体绵甜醇厚、回甘长、空杯留香持久的白酒。

### （二）技术要求

标准起草工作组收集了九粮香型白酒代表性样品，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，原料品种 $\geqslant 9$ 种，高粱、玉米、小米、小麦等原粮选用张掖产区的有机原粮。原料应符合国家标准或企业标准要求。

### c) 工艺特征参数

酒醅润粮12小时、堆积糖化温度 $45\pm 3^{\circ}\text{C}$ 、低入窖水分 $\leqslant 52\%$ 、半石半泥窖发酵120天，基酒特殊工艺催陈老熟、经九盘九勾增绵、增陈、增香持续提升品质。

### d) 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九粮香型白酒的色泽、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	要 求	
	41%vol < 酒精度 $\leqslant$ 68%vol	32%vol $\leqslant$ 酒精度 $\leqslant$ 41%vol
色泽和外观	无色或微黄透明，常温时无悬浮物、无沉淀，当温度低于 $10^{\circ}\text{C}$ 时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光； $10^{\circ}\text{C}$ 以上时应逐渐恢复正常。	
香气	熟粮香、本草香、陈香突出、多香融合、幽雅独特	熟粮香、本草香、陈香明显、多香协调、香气独特
口味	酒体绵柔醇厚、净滑、回甘长、空杯留香持久。	酒体醇厚协调、绵甜爽净、余味悠长、空杯留香较持久。
风格	具有本品独特的风格。	

其中，九粮香型白酒的香气主要体现多香融合，具有自然发酵产生的熟粮香、草本香等幽雅独特的复合香。对口味提出绵柔、醇厚、净滑的要求，重点强调酒体绵柔纯净的要求，体现该类型白酒产品的特色风格。

#### 2) 理化要求

结合九粮香型白酒的酿造工艺、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、总酸、总酯、己酸乙酯、乳酸乙酯/己酸乙酯、固形物，具体理化要求详见下表。

项目		指标		检验方法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (% vol)		41≤酒精度≤68	32≤酒精度≤41	GB 5009.225
固形物/g/L	≤	0.4	0.5	GB/T 10345
乳酸乙酯/己酸乙酯		0.40—1.20	0.30—1.00	GB/T 10345
总酸 <sup>b</sup> / (g/L)	≥	0.50	0.30	GB 12456
总酯 <sup>b</sup> / (g/L)	≥	1.00	0.60	GB/T 10345
己酸乙酯 <sup>b</sup> / (g/L)	≥	0.60	0.50	
酸酯总量 <sup>b</sup> / (mmol/L)	≥	35	30	
己酸+己酸乙酯 <sup>b</sup> / (g/L)	≥	1.3	1.1	
注：a 标签标示值与实测酒精度偏差不得超过±1.0%vol。 b按53.0%vol度酒精度折算				

GB/T 10781.1-2021《浓香型白酒》中己酸乙酯含量要求如图1所示。

图1 浓香型白酒中己酸乙酯含量要求

项目	优级	一级
酒精度/(% vol)	40 <sup>a</sup> ~68	
固形物/(g/L)	≤	0.40 <sup>b</sup>
总酸(g/L)	≥	0.40
总酯(g/L)	≥	2.00
己酸乙酯/(g/L)	≥	1.20
酸酯总量/(mmol/L)	≥	35.0
己酸+己酸乙酯/(g/L)	≥	1.50
<sup>a</sup> 不含 40%vol。		
<sup>b</sup> 酒精度在 40%vol~49%vol 的酒，固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

## 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、己酸乙酯按 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“九粮香型白酒”。

#### **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**

标准涉及3项工艺专利（ZL202111070441.5、ZL202211374598.1、ZL202210970327.6）已获权利人免费授权

## **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实施。

## **十一、其他需要说明的问题**

无。