



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.10—2024

代替 GB/T 20825—2007

白酒质量要求 第 10 部分：老白干香型白酒

Quality requirements for baijiu—Part 10: Laobaiganxiangxing baijiu

2024-11-28 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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 10781《白酒质量要求》的第 10 部分。GB/T 10781 已经发布了以下部分：

- 第 1 部分：浓香型白酒；
- 第 2 部分：清香型白酒；
- 第 4 部分：酱香型白酒；
- 第 8 部分：浓酱兼香型白酒；
- 第 9 部分：芝麻香型白酒；
- 第 10 部分：老白干香型白酒；
- 第 11 部分：馥郁香型白酒。

本文件代替 GB/T 20825—2007《老白干香型白酒》，与 GB/T 20825—2007 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“老白干香型白酒”的定义(见 3.1,2007 年版的 3.1)；
- b) 增加了“枣香”“地缸”“中温大曲”“混蒸混烧”和“清蒸清烧”的术语和定义(见 3.2~3.6)；
- c) 删除了“产品分类”(见 2007 年版的第 4 章)；
- d) 增加了“原料与生产过程控制要求”(见第 4 章)；
- e) 更改了“感官要求”(见 5.1,2007 年版的 5.1)；
- f) 更改了“理化要求”，并按自生产日期一年内和一年后分别对产品提出要求(见 5.2,2007 年版的 5.2)；
- g) 增加了理化要求“酸酯总量”的要求(见 5.2)；
- h) 删除了“卫生要求”(见 2007 年版的 5.3)；
- i) 更改了“酒精度”和“总酸”的试验方法(见 6.2.1、6.2.3,2007 年版的第 6 章)；
- j) 增加了产品出厂前检查生产记录文件的规定(见 7.1)；
- k) 增加了老白干香型白酒主要生产工艺流程示例(见附录 A)；
- l) 增加了不同级别老白干香型白酒香气特征剖面示意图(见附录 B)。

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。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：河北衡水老白干酿酒(集团)有限公司、中国酒业协会、中国食品发酵工业研究院有限公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、北京工商大学、天津科技大学、四特酒有限责任公司、金徽酒股份有限公司、河南华测检测技术有限公司、湖南武陵酒有限公司、山东拜尔检测股份有限公司。

本文件主要起草人：王占刚、宋书玉、张煜行、郭新光、孟镇、李泽霞、郑福平、王新磊、甘权、赵旭东、张媛媛、张翠英、吴生文、张智良、李俊超、白光辉、张福艳、林良才、李贺贺、姚海刚、薄长勇、高阳、杨丽晔、胡铁功、王暖霞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2007 年首次发布为 GB/T 20825—2007；
- 本次为第一次修订。

引 言

白酒是我国传统蒸馏酒,其独特的多种微生物固态(半固态)发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。我国传统白酒以十二大香型为代表,老白干香型白酒为其中之一。

为更好引导消费者直观地认知老白干香型白酒的产品特性,本文件在资料性附录中描述其主要生产工艺流程和工艺要点。同时,参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法,以消费者易于理解的感官术语描述老白干香型白酒典型产品的香气特征,并在资料性附录中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递老白干香型白酒的产品特性。

酯类和有机酸是白酒中重要的呈香呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇两者与酯之间发生可逆的转化反应,在一定时间内,有利于产品质量风格趋于稳定协调。本文件在修订过程中,遵循白酒中酸酯转化的客观规律,对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

包括十二大香型在内的固态法白酒,液态法白酒以及固液法白酒等三种不同工艺类型白酒的生产过程及产品风格各有特点,GB/T 10781《白酒质量要求》旨在确立不同白酒的生产过程控制要求、质量要求和试验方法,拟由 15 个部分构成。

- 第 1 部分:浓香型白酒。目的在于规范浓香型白酒的质量要求。
- 第 2 部分:清香型白酒。目的在于规范清香型白酒的质量要求。
- 第 3 部分:米香型白酒。目的在于规范米香型白酒的质量要求。
- 第 4 部分:酱香型白酒。目的在于规范酱香型白酒的质量要求。
- 第 5 部分:豉香型白酒。目的在于规范豉香型白酒的质量要求。
- 第 6 部分:凤香型白酒。目的在于规范凤香型白酒的质量要求。
- 第 7 部分:特香型白酒。目的在于规范特香型白酒的质量要求。
- 第 8 部分:浓酱兼香型白酒。目的在于规范浓酱兼香型白酒的质量要求。
- 第 9 部分:芝麻香型白酒。目的在于规范芝麻香型白酒的质量要求。
- 第 10 部分:老白干香型白酒。目的在于规范老白干香型白酒的质量要求。
- 第 11 部分:馥郁香型白酒。目的在于规范馥郁香型白酒的质量要求。
- 第 12 部分:董香型白酒。目的在于规范董香型白酒的质量要求。
- 第 13 部分:液态法白酒。目的在于规范液态法白酒的质量要求。
- 第 14 部分:固液法白酒。目的在于规范固液法白酒的质量要求。
- 第 15 部分:小曲固态法白酒。目的在于规范小曲固态法白酒的质量要求。

白酒质量要求

第 10 部分：老白干香型白酒

1 范围

本文件规定了老白干香型白酒的原料与生产过程控制要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存,描述了试验方法。

本文件适用于老白干香型白酒的生产、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 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 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 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

3 术语和定义

GB/T 15109 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

老白干香型白酒 laobaiganxiangxing baijiu

老白干白酒 laobaigan baijiu

以高粱、小麦为主要原料,采用中温大曲(3.4)为糖化发酵剂,以地缸(3.3)为主要发酵容器,采用混蒸混烧(3.5)和清蒸清烧(3.6)相结合的工艺,经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的,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的白酒。

[来源:GB/T 15109—2021,3.5.18,有修改]

3.2

枣香 jujube aroma

陈酿工艺使老白干香型白酒呈现的类似红枣的香气。

[来源:GB/T 33405—2016,4.2.1.27,有修改]

3.3

地缸 underground earthen jar

用陶土烧制而成,缸体埋于地下,缸口与地面齐平,用于固态发酵的容器。