

ICS 67.160.10  
X 61



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 26761—2011

---

## 小曲固态法白酒

Xiaoqu traditional Chinese spirits

2011-07-20 发布

2011-12-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、中国酿酒工业协会、重庆市江津酒厂(集团)有限公司、云南玉林泉酒业有限公司、劲牌有限公司、湖北枝江酒业股份有限公司、湖南白云边股份有限公司、重庆市酒类管理协会、重庆市产品质量监督检测院。

本标准主要起草人:熊正河、赵建华、钟其顶、宋书玉、王东、周天银、普必恩、李秀梅、杨强、刘源才、谭崇尧、刘前生、熊小毛。

# 小曲固态法白酒

## 1 范围

本标准规定了小曲固态法白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于小曲固态法白酒的生产、检验与销售,不适用于半固态法小曲白酒的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 10344 预包装食品标签通则

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**小曲固态法白酒** **xiaoqu traditional Chinese spirits**

以粮谷为原料,采用小曲或纯种根霉为糖化发酵剂,经蒸煮、固态培菌糖化、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾兑而成,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质的白酒。

## 4 产品分类

按产品的酒精度分为:

高度酒:酒精度 41%vol~68%vol;

低度酒:酒精度 18%vol~40%vol。

## 5 要求

### 5.1 感官要求

5.1.1 高度酒的感官要求应符合表1的规定。