



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.8—2021  
代替 GB/T 23547—2009

## 白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒

Quality requirements for baijiu—  
Part 8: Nongjiangjianxiangxing baijiu

2021-11-26 发布

2022-06-01 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

GB/T 10781《白酒质量要求》拟分为以下几部分：

- 第 1 部分：浓香型白酒；
- 第 2 部分：清香型白酒；
- 第 3 部分：米香型白酒；
- 第 4 部分：酱香型白酒；
- 第 5 部分：豉香型白酒；
- 第 6 部分：凤香型白酒；
- 第 7 部分：特香型白酒；
- 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；

.....

本部分为 GB/T 10781 的第 8 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 23547—2009《浓酱兼香型白酒》，本部分与 GB/T 23547—2009 相比，主要技术变化如下：

- 修改了标准名称；
- 更改了浓酱兼香型白酒的英文名称；
- 增加了引言；
- 修改了浓酱兼香型白酒的定义；
- 删除了产品分类；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化要求；理化指标增加了酸酯总量和己酸+己酸乙酯，删除了正丙醇；部分理化指标按产品自生产日期一年内和一年后分别进行要求。

本部分由中国轻工业联合会提出。

本部分由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本部分起草单位：湖北白云边酒业股份有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、黑龙江省玉泉酒业有限责任公司、四川郎酒股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、山东扳倒井股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院。

本部分主要起草人：徐钦祥、熊小毛、宋全厚、张国强、杨团园、孟镇、张嘉鑫、郭新光、蒋英丽、周新虎、张锋国、刘念。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 23547—2009。

## 引 言

酯和有机酸是白酒中重要的呈香、呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇与酯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。

本部分在修订过程中,遵循浓酱兼香型白酒产品中酸酯变化的客观规律,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。

# 白酒质量要求

## 第 8 部分：浓酱兼香型白酒

### 1 范围

GB/T 10781 的本部分规定了浓酱兼香型白酒的质量要求,包括术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本部分适用于浓酱兼香型白酒的生产、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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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/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

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

### 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

**浓酱兼香型白酒 nongjiangjianxiangxing baijiu**

以粮谷为原料,采用一种或多种曲为糖化发酵剂,经固态发酵(或分型固态发酵)、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,具有浓香兼酱香风格的白酒。

### 4 要求

#### 4.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀 <sup>a</sup>	
香气	浓酱香气谐调,幽雅,陈香突出	浓酱香气谐调,舒适