



中华人民共和国国家标准

GB/T 33405—2016

白酒感官品评术语

Terminology of Baijiu sensory evaluation

2016-12-30 发布

2017-07-01 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

目 次

前言	I
1 范围	1
2 一般性术语	1
3 与分析方法有关的术语	3
4 与感官特性有关的术语	4
附录 A (资料性附录) 白酒风味轮	13
附录 B (资料性附录) 程度副词与对应标度	14
参考文献	15
索引	16

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、中国酒业协会、宜宾五粮液股份有限公司、贵州茅台酒股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、四川剑南春集团有限责任公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、湖北枝江酒业股份有限公司、新疆伊力特实业股份有限公司、广东省九江酒厂有限公司、古贝春集团有限公司、四川省古蔺郎酒厂有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、云南玉林泉酒业有限公司、湖北白云边酒业股份有限公司、广东石湾酒厂集团有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、江西四特酒有限责任公司、北京红星股份有限公司、陕西西凤酒集团股份有限公司。

本标准主要起草人：宋全厚、宋书玉、徐占成、邓波、钟其顶、刘玄、张洁、王凤仙、闫宗科、艾金忠、吴生文、张国强、郭波、熊小毛、李秀梅、吕志远、刁雅琴、蒋英丽、杜新勇、何松贵、刘新宇、胡维福、刘明、李建峰、钟琳。

白酒感官品评术语

1 范围

本标准规定了白酒感官一般性术语、与分析方法有关的术语、与感官特性有关的术语。
本标准适用于白酒的感官品评。

2 一般性术语

2.1

感官品评 **sensory evaluation**

感官评价 sensory evaluation

感官分析 sensory analysis

用感觉器官检验产品感官特性的科学。

[GB/T 10221—2012, 定义 2.1]

2.2

品酒员 **taster**

评酒员

品评员

应用感官品评技术,评价酒体质量的专业人员。

注: 改写 GB/T 10221—2012, 定义 2.5。

2.3

品酒师 **professional taster**

评酒委员

品评师

应用感官品评技术评价酒体质量,指导酿酒工艺、贮存和勾调,可进行酒体设计和新产品开发,并获得相应资质的专业人员。

注: 改写国家职业标准 品酒师, 1.2 职业定义。

2.4

酒花 **distillate bubble**

白酒在流酒或振摇后,液面溅起的泡沫。

注: 改写 GB/T 15109—2008, 定义 3.4.33。

2.5

溢香 **the aroma overflowing glass**

放香

白酒中风味物质溢散于杯口附近所感受的香气。

2.6

喷香 **the aroma overflowing mouth**

入口香

白酒入口时,风味物质充满口腔而感受到的香气。