

中国白酒 品质模型

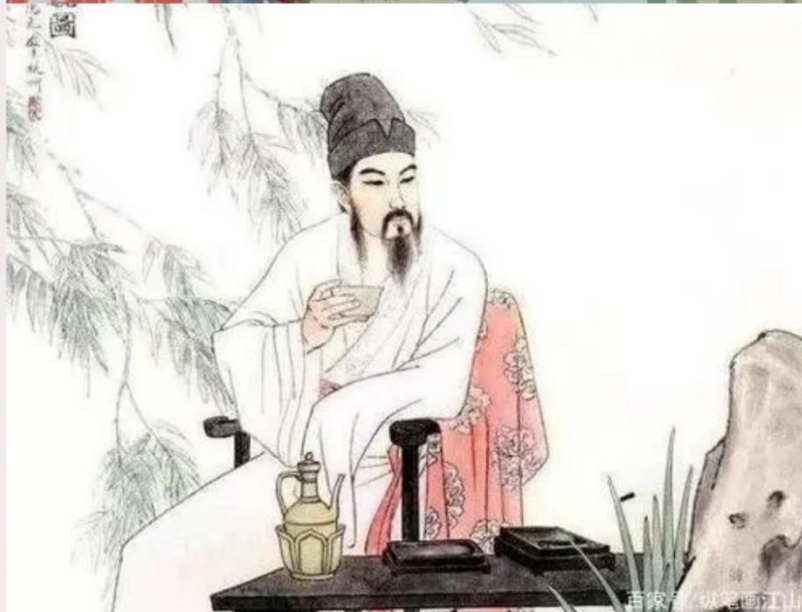
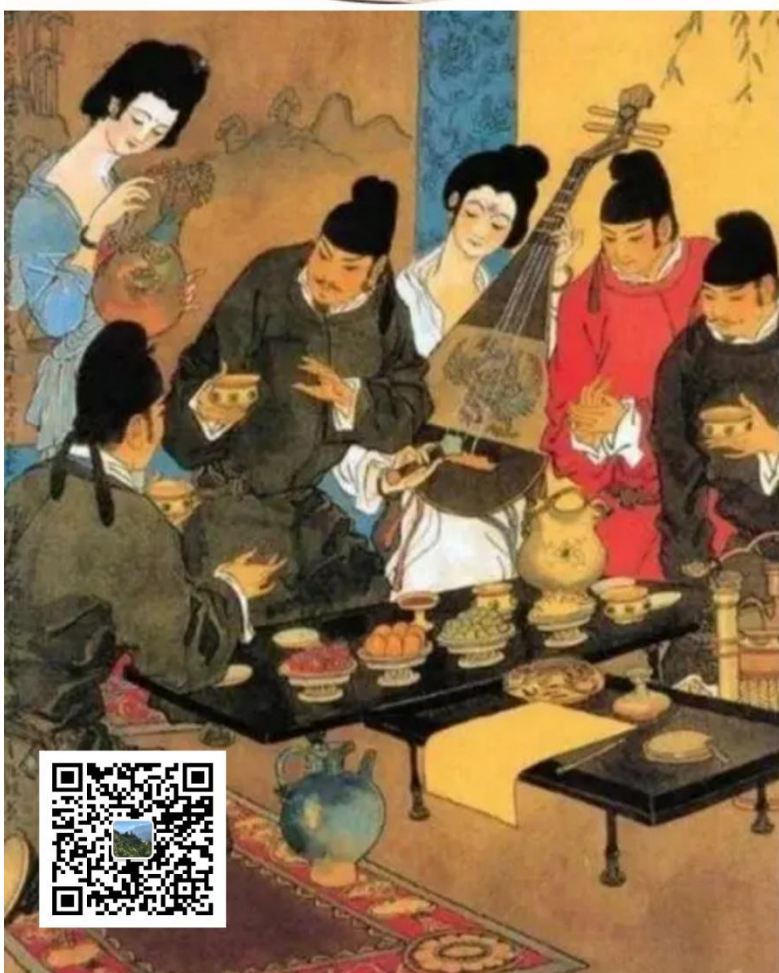
CHINESE LIQUOR QUALITY MODEL

可信商业数字公社 (Ctt DC)

创建人：肖虎

MCN 工作室：酒仙儿

2021年11月1日



I 【中国白酒】品质模型概念与定义

【中国白酒】品质模型是依据国家标准，对白酒产品品质的构建因素进行一次客观、全面的梳理和解读。本文档服务于分布式商业的白酒生产商、商家和广大消费者。

注：本文涉及到白酒产品标准的详细描述和白酒品质的原理性说明，篇幅较长，消费者可以按照下面目录结构进行选择阅读。

- I 中国白酒品质模型概念与定义
- II 中国白酒品质模型创建的基本原则
- III 中国白酒国家标准体系
- VI 中国白酒品质模型参数结构与组成
- V 中国白酒参数描述与说明(重点，篇幅长)
 - 一、基本信息
 - 二、产地信息
 - 三、酿造工艺
 - 四、质量指标
 - 五、卫生与安全
- VI 中国白酒品质因素的概括性总结（重点）
- VII 其他说明
- VIII 参考文献与引用标准

II 创建宗旨与原则

- 一、以国家标准和法规、大专院校教科书为依据，不可引入任何与标准无关的内容。任何人可以提出模型复议，经分布式商业社区公投后，做出相应的奖励和处罚。
- 二、白酒的国家标准注重感官品评，有专用的感官品评导则、术语和白酒品评风味轮；同时，制定了白酒风味物质阈值测定指南和白酒分析方法的标准，在此基础上，我们引入了“四川白酒研究所”【荣官】评分标准，着重于发现高品质白酒和符合检验标准的地方优质白酒。
- 三、分布式商业中的白酒生产商只要根据上述模型发布产品参数并制定好销售策略，产品就可自我裂变式销售，分布式电商程序确保：生产商产品描述越全面、真实，产品价值实现就越快，销售成本越低。

【中国白酒】品质模型是分布式商业白酒商品的基础性“信任”模型，生产商发布白酒产品、体验消费者体验过程中涉及到的鉴别、品鉴方法均与之息息相关。此外，本文档只是白酒产品品质构成的一般性描述，并不涉及具体的鉴别、品鉴和检测方法，也不展示标准样品及相关数据，这方面内容已经与分布式电商程序有机地结合在一起，供消费者自动调用。

III 【中国白酒】 国家标准体系

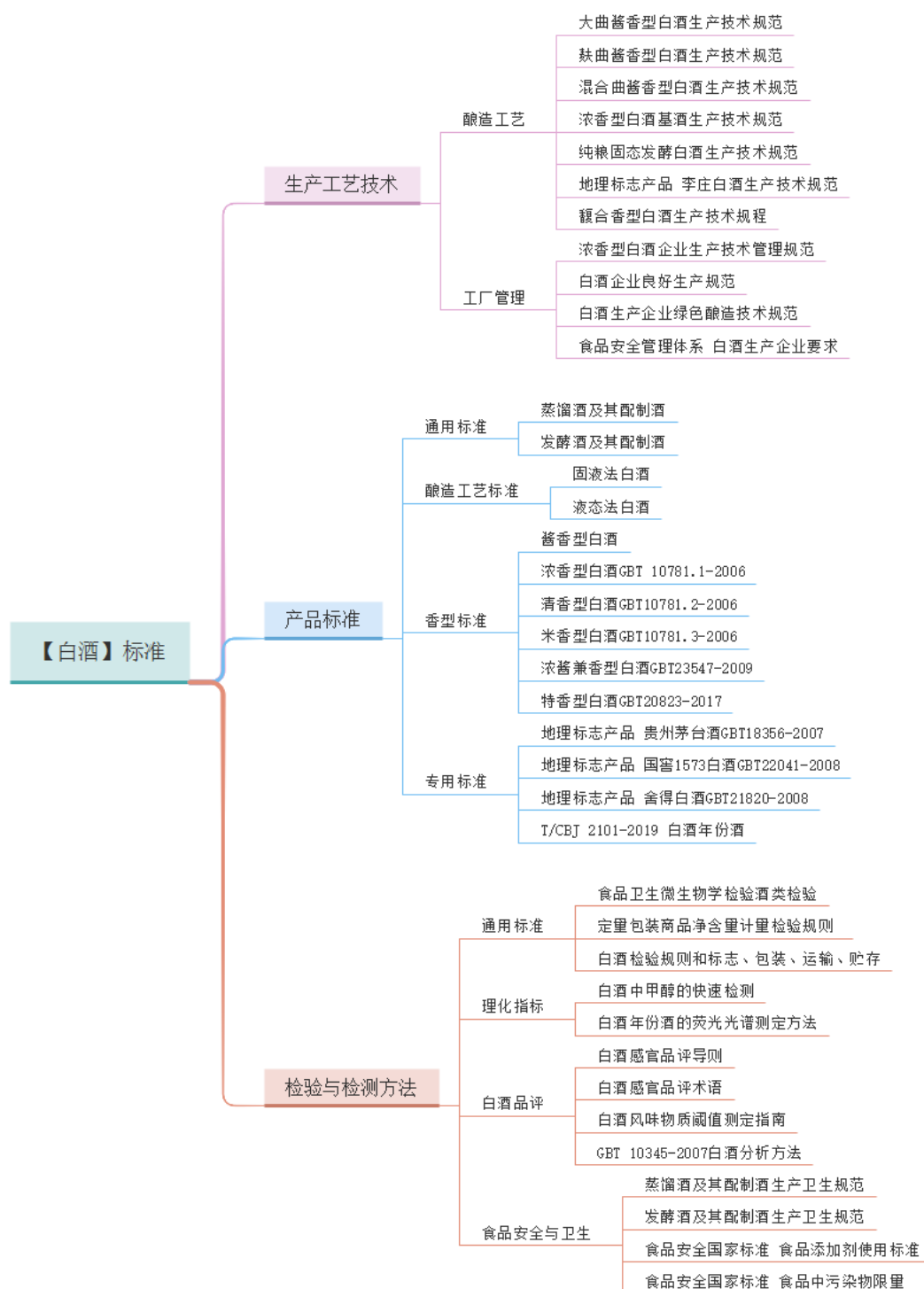


图2 白酒国家标准体系

IV 【中国白酒】 品质模型结构

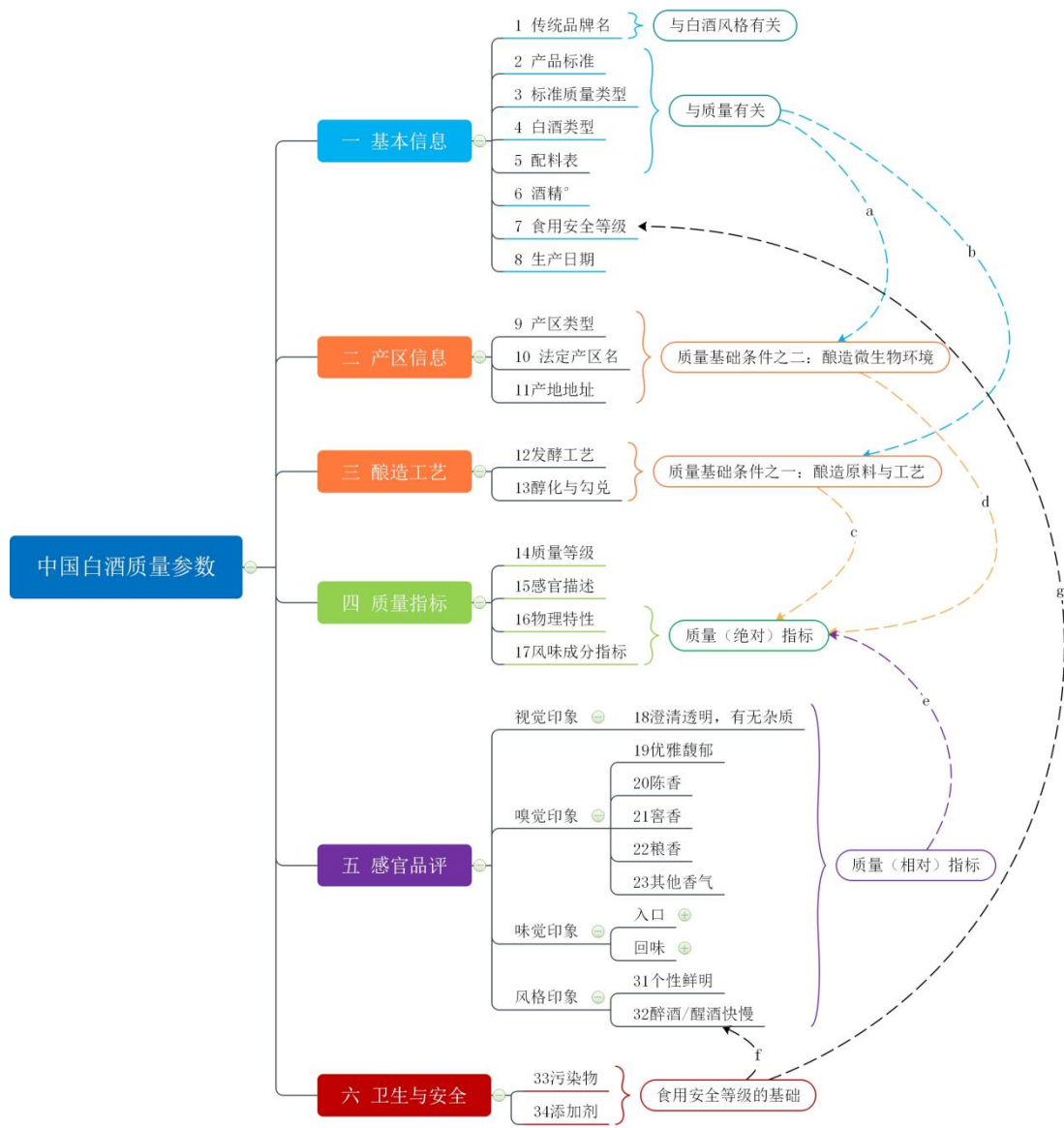


图 3 白酒品质参数结构图

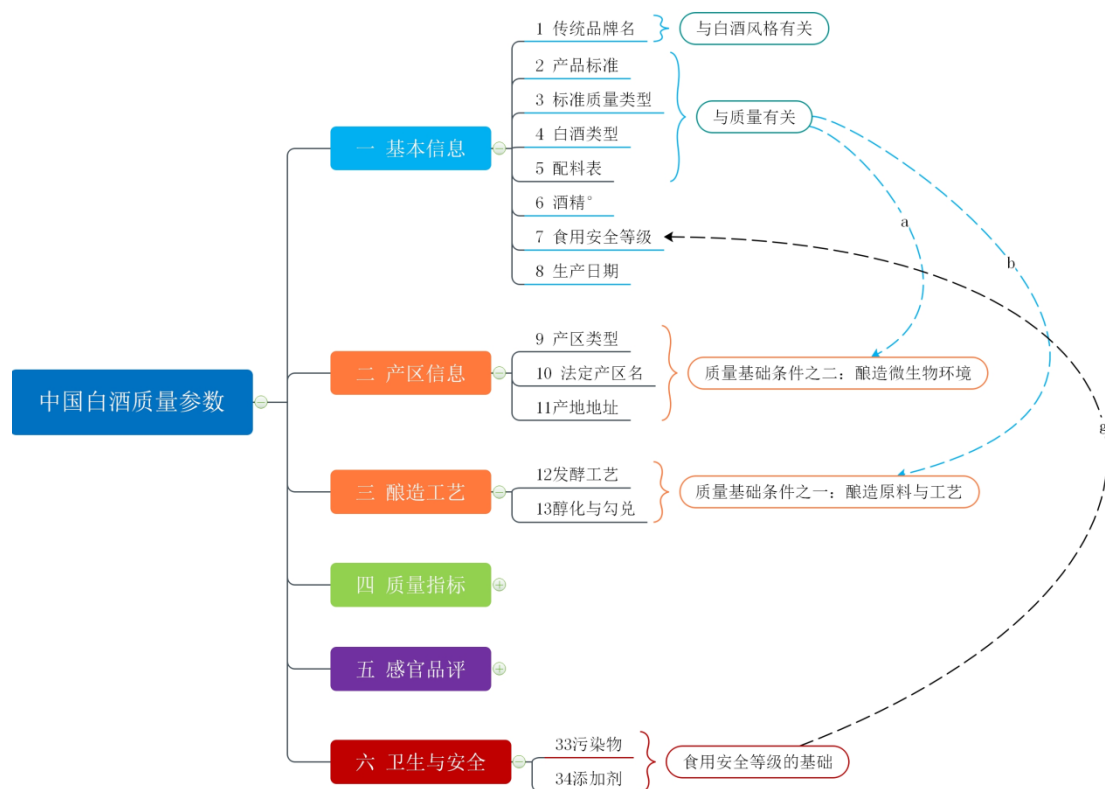
图例虚线说明:

- a、产品标准决定了产区地理位置
- b、产品标准决定了酿造工艺要求
- c、地理环境里的微生物决定了酿酒风格
- d、酿造工艺决定了白酒物理特性, 风味成分指标等绝对质量指标
- e、感官品评是证明白酒物理特性和风味成分指标的可靠方法
- f、甲醇、杂醇油含量决定了醒酒程度
- g、安全与卫生决定了食用安全等级

V 【中国白酒】参数描述与说明

一、基本信息

中国白酒的“基本信息”主要是指法律要求公布的产品信息，比如生产标准，酒精度和容积、重量等等，除此之外，还包括与中国白酒质量相关的参数，如配料表、食用安全等级和生产日期等。其中，产品标准决定了产区地理位置（虚线 a），和酿酒工艺（虚线 b），是最重要的一个参数；安全与卫生决定了食品安全等级（虚线 g）。



参数（1）传统品牌名

参数例子：贵州 | 茅台

参数作用：本模型收录了近 200 种地方名酒，消费者可以查看地方名酒的文化渊源与口味风格。

白酒酿造以地理生态为基础，没有良好适宜的酿酒环境，中国白酒将失去赖以存在的基本前提，更不可能衍生出多姿多彩的白酒酿造工艺与风格形态。所以，我们寻找优质白酒，在于遵循古法传承，这种古法传承即有工艺，也在于传统的酿酒产区。当然，本观点并不排除新的酿酒产地，只是会用更严谨、谨慎的去评价一款新地酿造的新酒。

从工艺视角来看，酿酒关注的生态环境可以简单总结为：水（水质）、土（土壤）、气（气候）、气（空气）、生（生物），再简单些就是中国传统哲学“天地人和”中的“天”与“地”。这五

方面生态要素对白酒酿造的影响有多种途径，可以通过对酿酒原料种植、曲药制作、酿造发酵等过程的影响，最终在白酒风格上面以原产地特征得以体现。

所以，酿造酒的自然生态环境特征最终都体现在其原产地特征上，即原产地风味，本模型一直贯穿并遵循这个原则。除此之外，原料等级及处理是否得当？酿造时间是否充分？酒窖的年代，酒曲的纯正度、酒体醇化周期是高品质白酒的必要因素。



图 4 我国地方传统白酒产区

参数（2）产品标准

参数例子：地理标志产品 贵州茅台酒（GBT18356-2007）

参数目的：通过查看白酒生产标准的详细内容，了解酿酒原料，酿造工艺以及醇化、勾兑技术等对白酒质量的影响与要求。消费者可以比较白酒生产标准的不同。

白酒产品标准是生产商生产白酒遵循的法律依据，任何出售的白酒均需标注白酒的产品标准名称或者标准号。白酒产品标准有国家标准（GB、GB/T）、行业或者团体标准（T、T/Z，NY）和地方标准（DB），国家标准中，只有 GB 开头的为强制性执行标准，目前，现有白酒标准体系中，只有【GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒】和【GB 8951-2016 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范】是强制性执行的产品标准，即其他白酒产品标准必须遵从这两个标准的全部内容。

消费者需要结合参数（3）标准质量要求和参数（4）白酒泪类型共同进行判断该标准对白酒质量的影响。

参数（3）标准质量类型

参数例子：地理产品标准

参数目的：揭秘白酒生产标准的不同，对白酒质量的影响。

从标准用途的角度，我国白酒产品标准主要分为通用标准、发酵工艺标准，香型标准，行业标准和专用产品标准五种。如下图：通用标准是白酒生产的最低标准了发酵工艺标准的不同，影响白酒质量；香型标准主要影响白酒风格，其中大部分是固态发酵，但也有液态发酵；行业标准现在使用较少；而专用标准相对来讲是要求最细的，对酿酒原料、酒曲，酿酒工艺等有详细说明和要求。

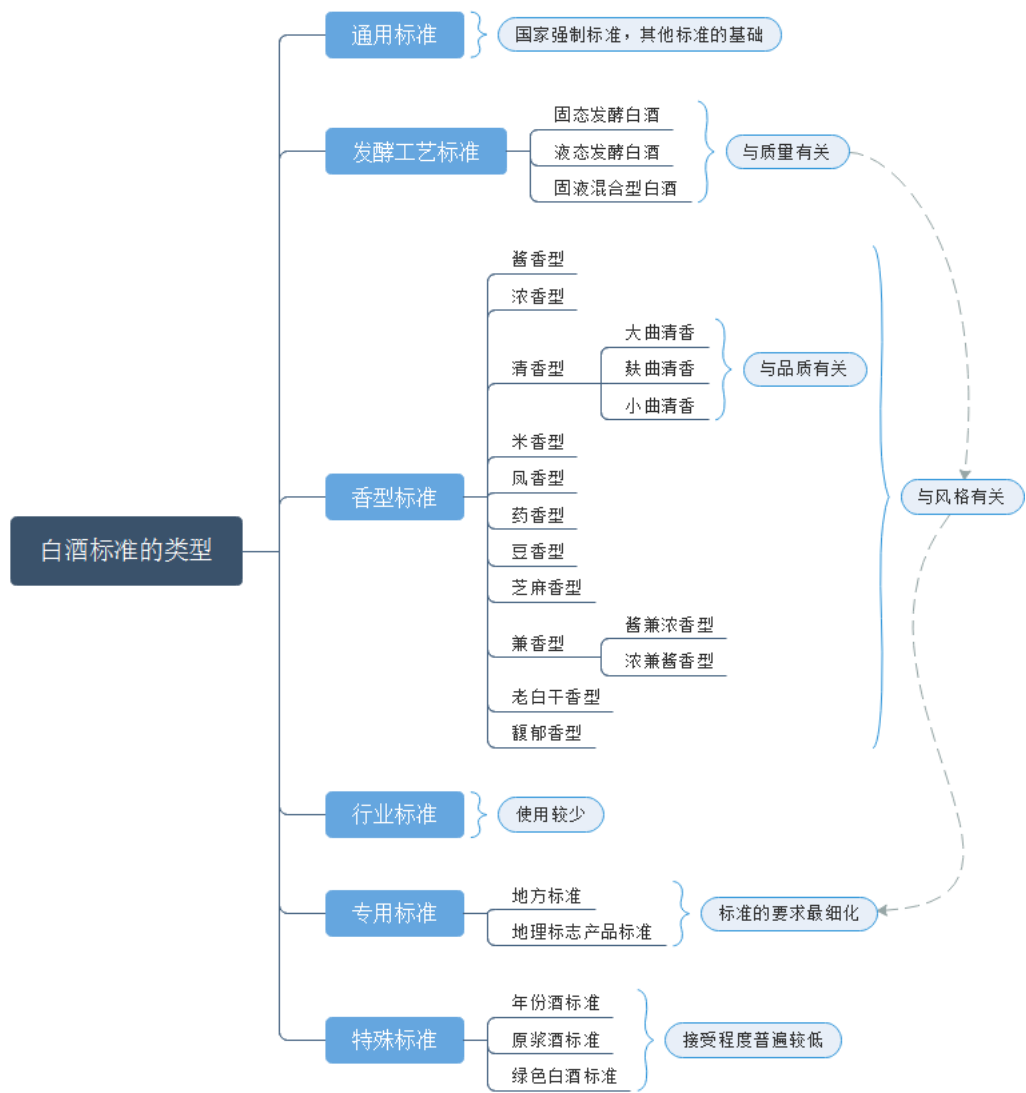


图 5 白酒产品标准类型及关系

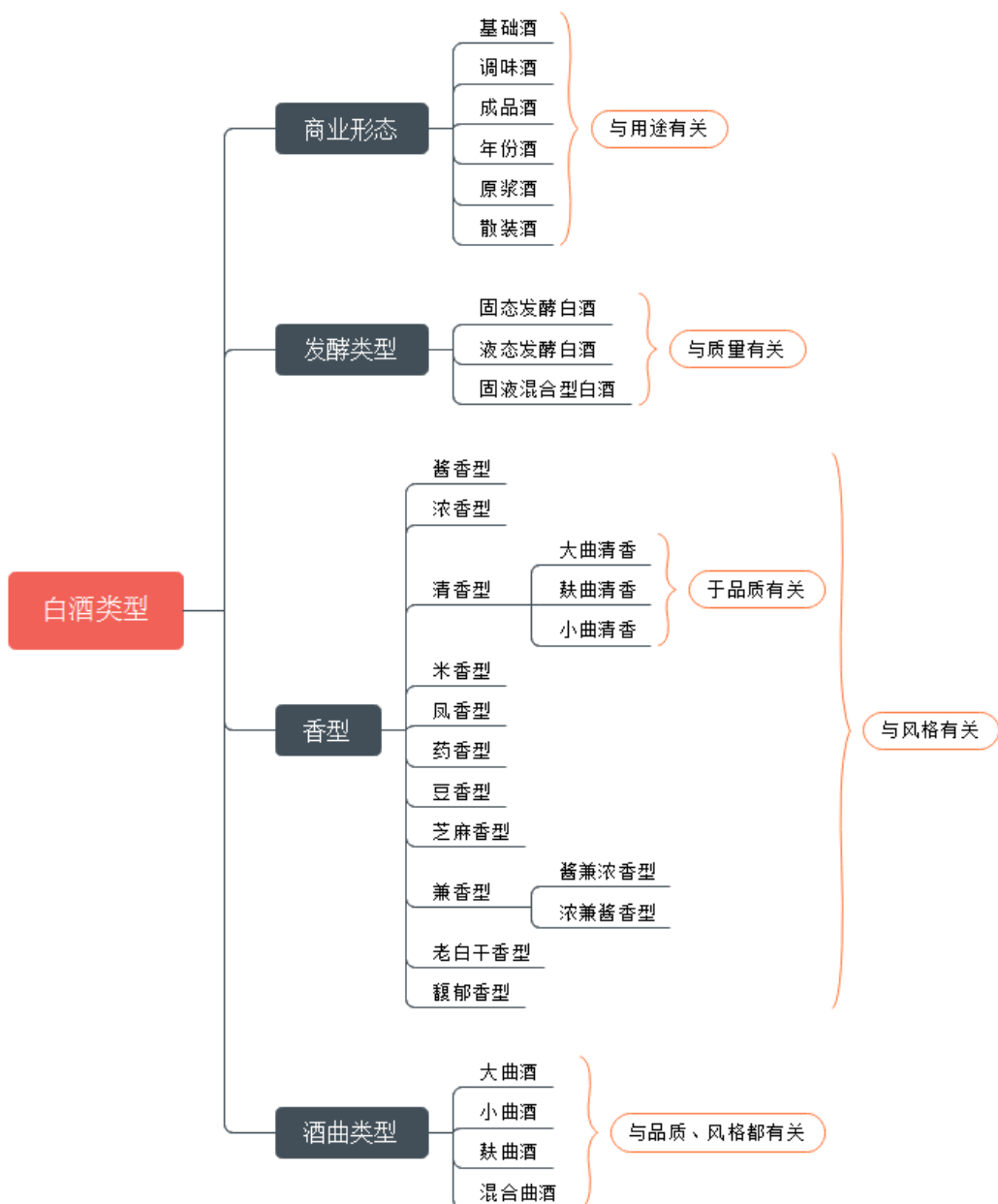
参数（4）白酒类型

参数例子：大曲，酱香型固态发酵年份酒

- 1) 白酒的分类分为几个维度，首先是从商业形式上分为 a) 基础酒、b) 调味酒、c) 成品酒、d) 年份酒、e) 原浆酒和 f) 散装酒。

关于年份酒和原浆酒的说明

- **【DB51/T 2861-2021 川酒（浓香型）年份酒 术语】**里的年份酒定义：川酒(浓香型)年份酒 **sichan baijiu(nongxiangxing)aged baijiu**：在四川省境内，以粮谷为原料，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经连续生产 20 年以上窖龄的泥窖固态发酵，固态蒸馏，专库陈酿 5 年以上，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。
 - 注 1:勾调所用原酒及调味酒不应使用外购酒。
 - 注 2:当使用不同年份原酒及调味酒进行组合时，应以所用原酒及调味酒的最低年份进行标识。
 - **【T/CBJ 2101-2019 白酒年份酒】**里的年份酒定义：白酒年份酒 **agedbaijiu**：以传统白酒(固态法半固态法)工艺酿造,经贮存三年及以上基酒勾调而成标注年份为所用主体基酒加权平均酒龄,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,具有本品固有风格特征的白酒。
 - 注:主体基酒总量应不小于基酒总用量的 80%标注年份取加权平均酒龄的整数。
 - 川酒年份酒限定非常严格，而 T/CBJ 年份酒相对简单。
- 2) 其次，从酒曲类型，分为下面 4 种：大曲酒、小曲酒、麸曲酒、混合曲酒。
 - 3) 第三种，从发酵工艺类型分为固态、液态和固液混合型白酒，对应上面的发酵标准。
 - 4) 第四种是香型标准上，即上面的 4 大基本香型和 6 小香型标准。



参数（5）配料表

录入例子：本地优质红高粱；

录入格式：原料名称+产地+等级+成分含量，多种原料之间用“；”分隔

白酒酒体有多种香味来源，比如粮香，糟香，曲香，窖香，蒸馏时香，陈香等等。其中，粮香主要来自酿酒粮食的原料，需要确保粮食产地来源纯正，无虫蛀、无霉变、无毒害、无农药残留，距离不能过远等等，一般来说，酿酒企业有传统的原料供应地，但因生产规模扩大，传统原料供应不足，最终都会采购外地产区原料，这些原料不管从管理角度，还是地理风味和原产地特征，对酒体环境风味均会产生一定影响。



图 8 酿酒粮食

参数（6）酒精°（%vol）

参数例子：53 °C

酒精度的定义：在 20℃时, 100mL 饮料酒中含有乙醇的毫升数或 100g 饮料酒中含有乙醇的克数。

注 1: 考虑到目前国际通行情况酒精度可以用体积分数表示, 符号为:%vol。

注 2: 在 ISO4805:1982 中已指出应优先使用%vol 和%mass。

按照法律，白酒的酒精度是必须标注的，白酒产品按酒精度含量分为：

1) 高度酒: 酒精度 41%vol~68%vol；

2) 低度酒: 酒精度 25%vol~40%vol。

注：因为几乎每个产品标准里都有高度酒和低度酒的质量指标，所以，酒精度并没有列入上述分类方法里。

参数（7）食用安全等级

参数例子：无公害

主要有：有机、绿色、无公害、野生等方式。对于有机、绿色两种耕作方式，生产商需要出具“第三方证明”。有机是指严格禁止使用使用农药、化肥、食品添加剂、激素等人工合成物质及转基因物质，提倡用自然、生态平衡的方法从事生产和管理。绿色食品，推畅减量化使用上述物质，同时不禁止基因工程技术。无公害食品禁用高毒高残农药、推广使用低毒低残农药。数量控制方面, 有机食品的认证要求定地块、定产量, 而绿色食品和无公害食品没有如此严格的要求。消费者可以在程序中查看食用安全等级的详细比较与差异。

白酒有专用的绿色产品标准。【NY/T 432-2021 绿色食品 白酒】



图 6 食品安全等级图

参数（8）生产日期

参数例子：20181201

白酒的生产日期，即罐装日期，根据国家标准，酒精度大于 10° 的酒精产品可以不标注保质期。

生产日期的标示应按月顺序代号一般应标示 4 位数字；难以标示 4 位数字的小包装酒可以标示后 2 位数字。

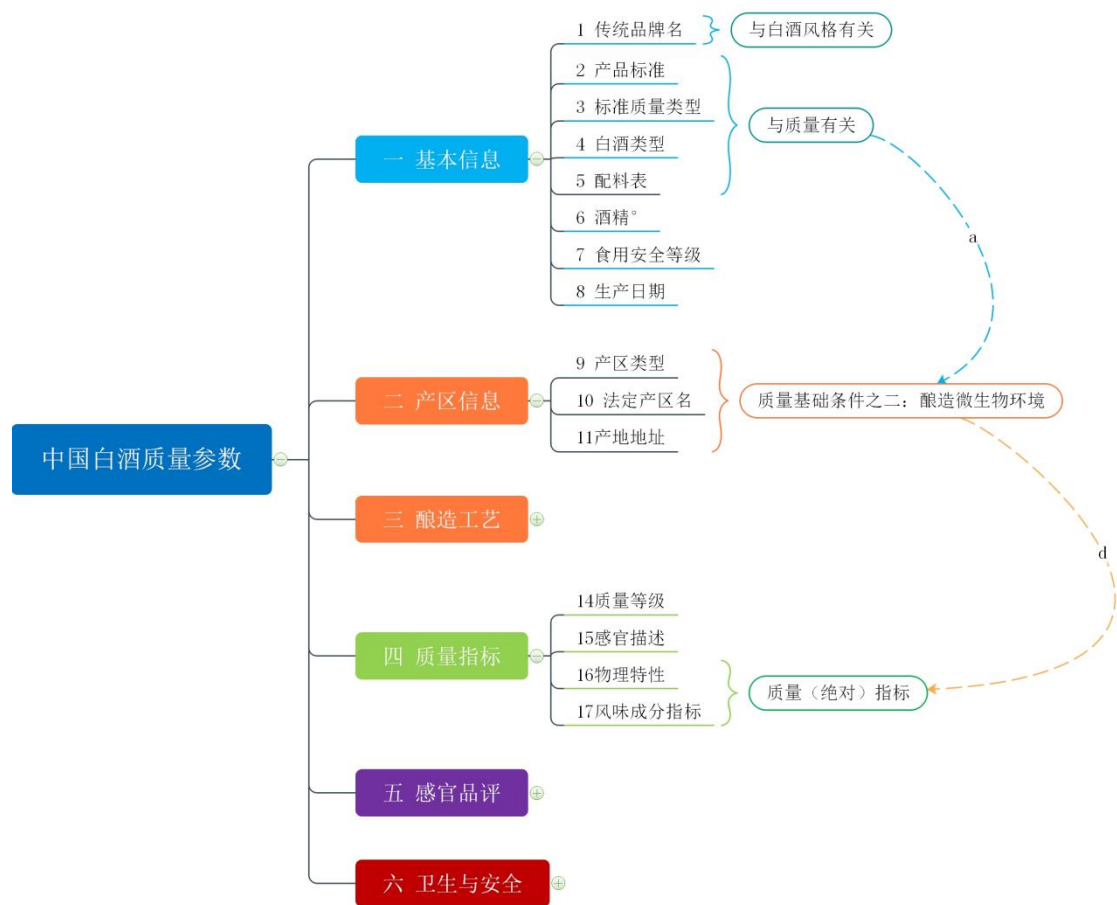
示例 1: 包装(灌装)日期: 2004 年 1 月 15 日灌装的酒可以标示为“20040115” (年月日用间隔字符分开) 或 “20040115” (年月日不用分隔符); 或 2004-01-15” (年月日用连字符分隔): 或 “2004 年 1 月 15 日”。

示例 2: 保质期: 可以标示为 2004 年 7 月 15 日之前饮用最佳” 或 “保质期至 2004-07-15”

或 “保质期 6 个月(或 180 天)”。

二、产区信息（一般条件）

白酒的产区信息主要是针对地理标志白酒标准的。目前，地理标志产品标准（对应于国外的原产地标准）规定了产区范围，下图是隆化白酒【GB/T 22736-2008 地理标志产品 酒鬼酒】的产区地图。



参数（9）产区类型

参数例子：法定专属产区

根据上面产区地图，我们定义了三种产区类型，一种是法定产区，如上图中隆化地区的各个乡镇，法定产区是标准里专门录入的，不允许生产商自己录入，生厂商只能选择法定产区名称；一种是法定专属产区，是法定产区下的子产区，生产商可以自己录入，并且可以带有层级，层级越多，区域越小，产量越少；第三种是非法定产区，一般是指法定产区附近的临近产区。下图是产区类型的定义与相应层级关系：

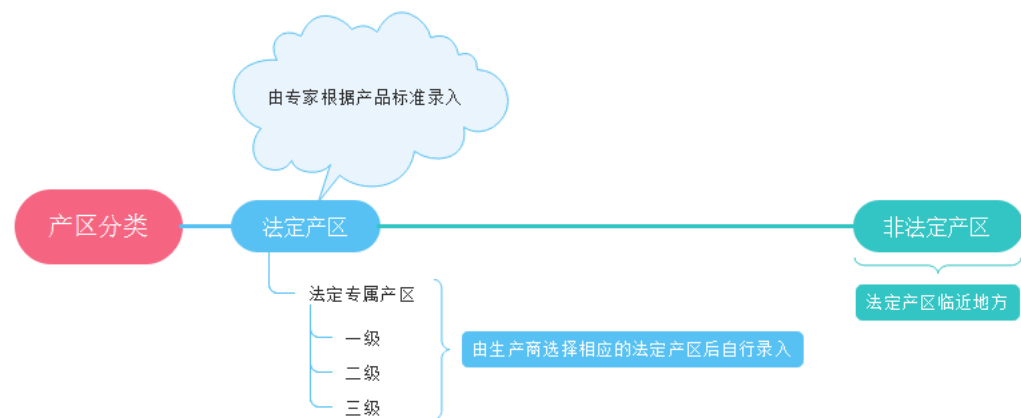


图 7 产区类型定义图

参数 (10) 法定产区名

参数例子：茅台镇 | 沙子田乡

参数 (11) 产地地址

参数例子：贵州怀仁茅台镇沙子田乡蓉和酒厂

产区名称包含了法定产区和专属产区名，一般表示为：法定产区名 | 法定专属产区名（1级） | 法定专属产区名（2级） | 产区名称。

产区名称参数中，生产商可以上传产区地图，或者产区证明文件、产地详细定位地址。帮助消费者确定产区地址的真实性和所处法定产区的具体位置（生产商地址）。

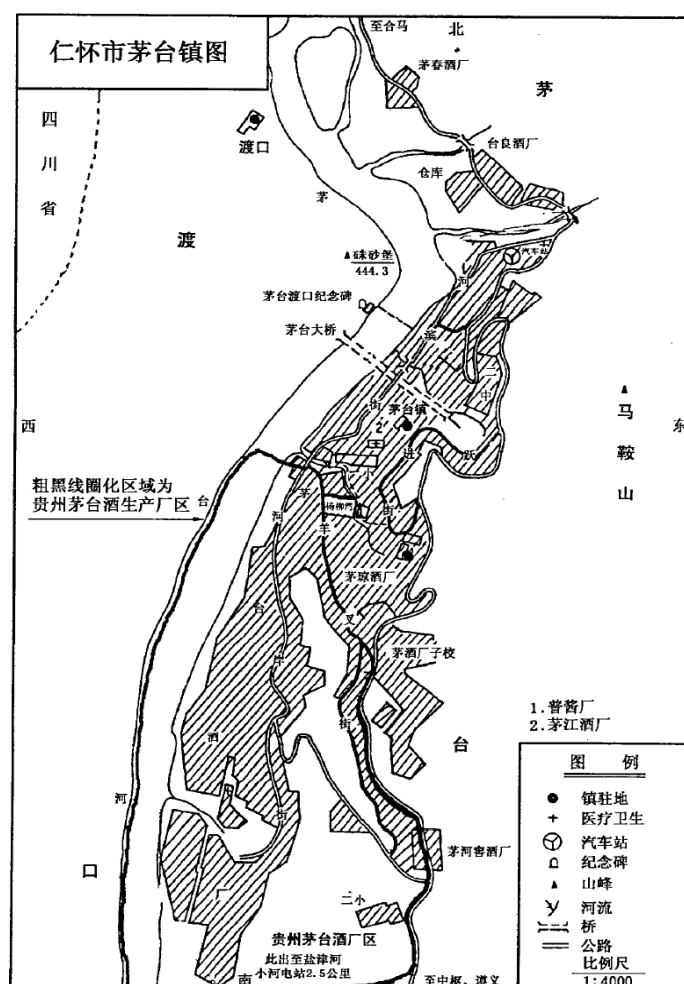


图 8 贵州茅台酒产区图

三、酿造工艺

参数（12）发酵工艺

参数例子：大曲酱香型坤沙工艺，10 年石窖，发酵周期 185 天

录入格式：香型+酒曲类型+发酵设备+发酵时间+工艺特点

传统酿酒工艺，即古法酿酒与现代酿酒工艺，就是大家说的孰料酿造与生料酿造，其不同主要体现在工艺流程上，传统酿酒工艺的流程是：原料→浸泡→初蒸→焖粮→复蒸→摊凉→加曲→装箱培菌→配槽→装桶发酵→蒸馏→成品酒。现代酿酒工艺的流程是：原料→粉碎→浸泡→加曲→发酵→蒸馏→成品酒。



图9 古法酿酒工艺

传统工艺流程复杂，特别是大曲酒烧制所需窖池最起码需要十年以上才能生产出优质浓香型白酒。口感醇和、饱满，传统工艺白酒中有不少营养物质是人体健康所必需的。新工艺酿制的白酒关键在于酒曲，这种酒曲既要能将生淀粉转化为糖，又要同时将糖转化为酒精，而且还要保证有较高的出酒率和较完美的口感，新工艺酿造白酒生产周期短，7~15 天左右可以蒸酒，因工艺流程少，发酵工程相对传统工艺更容易控制，出酒率更高，成本相对较低。

香型类型	原料	酒曲	发酵设备及形式	发酵时间	工艺特点	综合
浓香型	单粮（高粱）或者多粮，高粱、大米等等	中偏高温大曲	泥窖，固态发酵	45~90 天	续料配槽，混蒸混烧	单粮（高粱）或者多粮，高粱、大米等等；中偏高温大曲；泥窖，固态发酵；45~90 天；续料配槽，混蒸混烧
酱香型	单粮（高粱）	高温大曲	石窖，固态发酵	八轮次发酵，每轮 35~45 天	2 次投料，八轮发酵，7 次蒸酒，四高二长	单粮（高粱）；高温大曲石窖，固态发酵；八轮次发酵，每轮 35~45 天；2 次投料，八轮发酵，7 次蒸酒，四高二长
大曲清香	单粮（高粱）	大曲	地缸，固态发酵	28 天左右	清蒸清烧	单粮（高粱）；大曲；地缸，固态发酵；28 天左右；清蒸清烧
麸曲清香	单粮（高粱）	麸曲	水泥池固态短期发酵	4~5 天	清蒸清烧	单粮（高粱）麸曲；水泥池固态短期发酵；4~5 天；清蒸清烧
小曲清香	单粮（高粱）	小曲	水泥池或小坛、罐，固态短期发酵	四川小曲清香 7 天，云南小曲清香 30 天	清蒸清烧	单粮（高粱）；小曲；水泥池或小坛、罐，固态短期发酵；四川小曲清香 7 天，云南小曲清香 30 天；清蒸清烧
米香型	大米	小曲	不锈钢大罐，	7 天	半固态短期发酵	大米；小曲；不锈钢大罐，或者陶缸，班固态发

			或者陶缸，班 固态发酵			酵：7 天；半固态短期发酵
凤香型	单粮（高粱）	中偏高温大 曲	泥窖（土窖） 固态发酵	30 天	混蒸混烧，续槽， 老五甑	单粮（高粱）；中偏高温大曲；泥窖（土窖）固 态发酵；30 天；混蒸混烧，续槽，老五甑
药香型	单粮（高粱）	大小曲分开 用	泥窖固态发 酵，小曲制小 曲酒醅，大曲 制香醅	小曲 7 天，大曲香 醅 8 个月左右时 间	小曲酒醅串蒸大 曲香醅，双醅串香	单粮（高粱）；大小曲分开用；泥窖固态发酵， 小曲制小曲酒醅，大曲制香醅；小曲 7 天，大曲 香醅 8 个月左右时间；小曲酒醅串蒸大曲香醅， 双醅串香
豆香型	大米	小曲	大罐发酵，液 态发酵	15 天	大罐液态发酵再 经陈化处理的肥 猪肉浸泡	大米；小曲；大罐发酵，液态发酵；15 天；大 罐液态发酵再经陈化处理的肥猪肉浸泡
芝麻香型	单粮（高粱）	以麸曲为 主，高中温 曲，强化茵 曲混合使用	水泥池，固态 发酵	30~45 天	清蒸混烧	单粮（高粱）；以麸曲为主，高中温曲，强化茵 曲混合使用；水泥池，固态发酵；30~45 天；清 蒸混烧
特香型	大米	大曲（制曲 用面粉、麸 皮及酒精）	红褚条石窖， 固态发酵	45 天	老五甑混甑混烧	大米；大曲（制曲用面粉、麸皮及酒精）；红褚 条石窖，固态发酵；45 天；老五甑混甑混烧
酱兼浓香 型	单粮（高粱）	高温大曲 80%，低温 大曲 20%	水泥池，固态 发酵	九轮次发酵，每轮 次 1 个月	1~7 轮为酱香型 发酵，7~9 轮次为 混蒸混烧浓香型 发酵	单粮（高粱）；高温大曲 80%，低温大曲 20%； 水泥池，固态发酵；九轮次发酵，每轮次 1 个月； 1~7 轮为酱香型发酵，7~9 轮次为混蒸混烧浓香 型发酵
浓兼酱香 型	单粮（高粱）	大曲	水泥窖或者泥 窖并用，固态 分型发酵	浓香型发酵 60 天，酱香型发酵 30 天	酱香、浓香分型发 酵产酒，分别存 储，比例勾兑而成	单粮（高粱）；水泥窖或者泥窖并用，固态分型 发酵；浓香型发酵 60 天，酱香型发酵 30 天；酱 香、浓香分型发酵产酒，分别存储，比例勾兑而成
老白干香 型	单粮（高粱）	中温大曲	地缸固态发酵	15 天	混蒸混烧，续槽， 老五甑工艺，短期 发酵	单粮（高粱）；中温大曲；地缸固态发酵；15 天；混蒸混烧，续槽，老五甑工艺，短期发酵
馥郁香型	高粱大米小 麦，糯米玉 米	小曲培菌糖 化，大曲配 槽发酵	泥缸固态发酵	30~60 天	整粒原料，大小曲 并用，泥窖发酵、 清蒸清烧	高粱大米小麦，糯米玉米；小曲培菌糖化，大曲 配槽发酵；泥缸固态发酵；30~60 天；整粒原料， 大小曲并用，泥窖发酵、清蒸清烧

表 4 白酒工艺类型

参数（13）醇化与勾兑

参数例子：3 年基酒，5 年调味酒；成品酒醇化 1 年

录入格式：【30%以上基酒醇化时间】+【调味酒醇化时间】+成品酒醇化周期，多基酒之
间用“；”分隔

“酒是陈的香”，主要是白酒在贮存过程中发生的一系列的物理和化学的变化，从而改善了酒的
感官风味，促进酒品质的提升。新生产出来的白酒刺激性大，气味不正，经过一定时期的贮存，
酒体变得更醇和，喝起来更柔顺，酒香闻起来更加馥郁、芳醇，这种现象也称为老熟。

“勾兑”是白酒酿造的一项非常重要而且必不可少的工艺。简单说就是白酒刚造出来以后，不同车间出的酒味道是不一样的，需要靠勾兑统一口味，去除杂质，协调香味。所以，勾兑是不同基础酒的组合和调味，是平衡酒体，使之保持独有风格的专门技术。

白酒的生产过程中，生香靠发酵、提香靠蒸馏、成型靠勾兑，勾兑技术可以称得上是酿酒的画龙点睛之笔。

四、质量指标（决定性条件）

白酒质量指标主要是感官与理化两个方面，理化指标方面包括物理特性和成分指标。

参数（14）质量等级

参数例子：高度优级白酒

产品标准不同，质量等级的定义与名称也不同，有的产品标准没有分级，有的产品标准只按照酒精度分为不同等级，有的分为高度酒和低度酒，高度酒和低度酒又分不同的等级，所以，质量等级只适合于同一个产品标准内的比较，不同产品标准可比性并不大。

高度酒理化要求		
项 目	优 级	一 级
酒精度/(%vol)	41~68	
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.00	0.60
乙酸乙酯/(g/L)	0.60~2.60	0.30~2.60
固形物/(g/L) ≤	0.40 ^a	
^a 酒精度 41%vol~49%vol 的酒,固形物可小于或等于 0.50 g/L。		

低度酒理化要求		
项 目	优 级	一 级
酒精度/(%vol)	25~40	
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.25	0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	0.70	0.40
乙酸乙酯/(g/L)	0.40~2.20	0.20~2.20
固形物/(g/L) ≤	0.70	

表 5 清香型白酒 GBT10781.2-2006 理化指标质量分级

参数（15）感官描述

参数例子：无色、澄清透亮，酱香醇正、酒体醇和，具有定型的酱酒风格。

录入格式：色泽外观+香气+口味+风格

白酒感官描述主要包括色泽和外观、香气与口味。

高度酒感官要求		
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 ^a	
香 气	清香纯正,具有乙酸乙酯为主体的优雅、谐调的复合香气	清香较纯正,具有乙酸乙酯为主体的复合香气
口 味	酒体柔和谐调,绵甜爽净,余味悠长	酒体较柔和谐调,绵甜爽净,有余味
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
^a 当酒的温度低于 10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

低度酒感官要求		
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 ^a	
香 气	清香纯正,具有乙酸乙酯为主体的清雅、谐调的复合香气	清香较纯正,具有乙酸乙酯为主体的香气
口 味	酒体柔和谐调,绵甜爽净,余味较长	酒体较柔和谐调,绵甜爽净,有余味
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
^a 当酒的温度低于 10℃时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。		

表 6 清香型白酒 GBT10781.2-2006 感官描述

参数（16）物理特性

参数录入：浊度 3.1，色谱峰数 500，余味秒数 8 秒，香气稳定性与持久 18 小时，空杯留香时间 4 小时

录入格式：浊度+色谱峰数+余味秒数+香气稳定性与持久度+空杯留香质量

白酒的物理特性主要是浊度、色谱峰数、余味秒数、香气稳定性与持久度空杯留香质量。

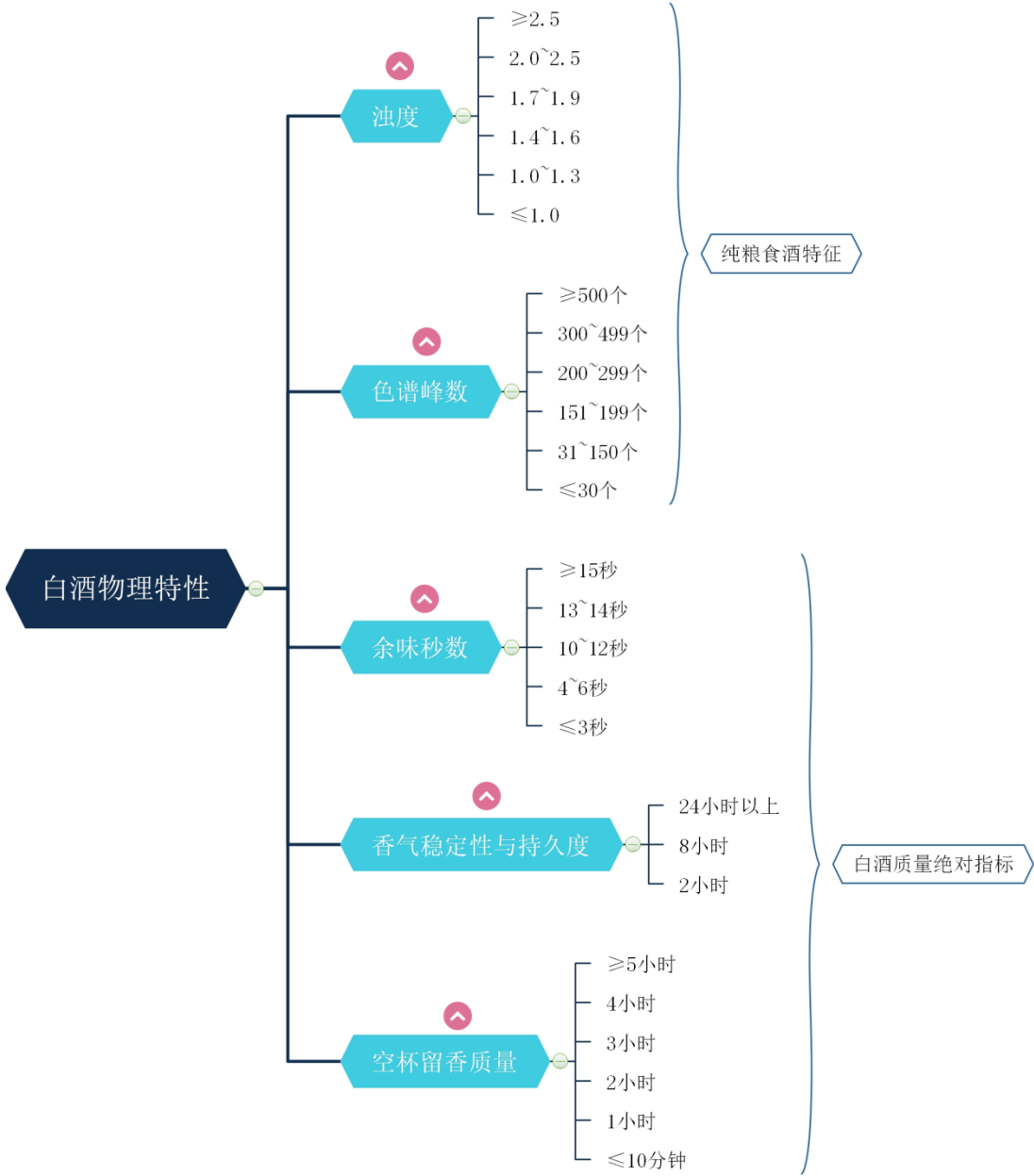
浊度是判定白酒为纯粮和非纯粮的参考指标之一，浊度越大，粮食酒的比例越高，根据现有白酒的统计指标，目前我们定义为 6 级，分别为：≥2.5；2.0~2.5；1.7~1.9；1.4~1.6；1.0~1.3；≤1.0，数值越大越好，可以用浊度仪检测。

色谱峰数也是判定白酒是否为纯粮和非纯粮的参考指标，该项目并非绝对。纯粮白酒峰数多达 500 以上，而非纯粮或固态成分低的白酒峰数有限（不常见的微量成分在非纯粮酒中少，故检测不出）。目前我们定义为 6 级，分别为：≥500 个；300~499 个；200~299 个；151~199 个；31~150 个；≤30 个，数值越大越好，可以用气相、液相色谱仪检测。

余味秒数是考量白酒回味的持久程度，以时间来衡量，越长越好。目前我们定义为 6 级，分别为：≥15 秒；13~14 秒；10~12 秒；7~9 秒；4~6 秒；≤3 秒，时间越长越好。；品评时，白酒咽下或吐出后开始计时，直至酒香在口腔中消失停止计时。

香气稳定性与持久度主要通过白酒的香气从出现到消失的时间来衡量。优质白酒香气持久时间在 24 小时以上，一般质量白酒在 8 小时，低档白酒在 2 小时以下，时间越长越好。

空杯留香质量，将白酒倒入品酒杯后静置 5 分钟后倒出留下空杯，通过感官判断留香的大小、有无杂香等。优质白酒留香浓郁舒服，留香时间长；低档白酒留香寡淡，留香时间短。目前我们定义为 6 级，分别为：≥5 小时；4 小时；3 小时；2 小时；1 小时；≤10 分钟，时间越长越好。；将白酒倒入品酒杯后静置 5 分钟后倒出留下空杯，通过感官判断留香的大小、有无杂香等。



参数（17）风味成分指标

参数录入：文本录入

录入格式：酒精度+总酯+总酸+乙酯乙酸+己酸乙酯+乳酸乙酯+丁酸乙酯+β-苯乙醇+正丙醇+丙酸乙酯+3-甲硫基丙醇+二元酸+固形物

白酒中的风味成分种类繁多，主要包括醇类、脂类、酸类、羰化物、硫化物等。这些物质在恰当的比例下组成各具风味的白酒的特殊芳香。

醇类化合物是白酒香气成分中最为大量的一类物质。其中含量最多的是乙醇，是通过糖类酒精发酵而生产。除此外，白酒中还含有丙醇、丁醇、异丁醇、戊醇、异戊醇等。这些醇的含量是形成白酒的独特风味的重要成分之一，尤其是异戊醇，它的香气值 (FU) 接近于 1，有一种独特香气。

酯类化合物是白酒中最重要的一类香气成分，主要由它们形成了各种白酒的香型。一般名牌白酒的酯类含量都较低，而普通白酒的含量更低。主要的酯类化合物有乙酸乙酯和乳酸乙酯等，它们在各种白酒中的种类大致相同，但含量有差别。

酸类化合物，白酒中的有机酸种类很多，含量较大的乙酸和乳酸，其次是己酸、丁酸、丙酸等，还发现有二元酸、三元酸等，酸类化合物具有维持酯的善气、调节酒的风味的作用。

羰类化合物也是白酒较为重要的香气成分，茅台酒的羰类化合物成分较多，主要有乙缩醛、丙醛、糠醛等，其中乙缩醛具有柔和的香气。

酚类化合物，一些白酒中含有微量的酚类，如 4-乙基苯酚、愈创木酚等香气成分。

此外，高沸点化合物是白酒的某些特征的一个重要的因素，高沸点化合物包括了高沸点的有机酸、有机醇、有机酯、芳香酸和氨基酸等。

香 型 类 型	酒 精 度	级 别	总 酸 (以 乙 酸 计) g/L≥	总 酯 (以 乙 酸 计) g/L≥	己 酸 乙 酯 g/L	乙 酸 乙 酯 g/L ≥	乳 酸 乙 酯 g/L ≤	乳 酸 乙 酯 g/L ≤	β - 苯 乙 醇 mg/L ≥	正 丙 醇 g/L	丙 酸 乙 酯 mg/L	酸 酯 总 量 mmol/L ≥	3-甲 硫 基 丙 醇 mg/L	二 元 酸 mg/L ≥	固 形 物 g/L ≤
浓 香 型	41%~ 68%	优级	0.4	2.0	1.2~2.8										0.4
		一级	0.3	1.5	0.6~2.5										0.4
	25%~ 40%	优级	0.3	1.5	0.7~2.2										0.7
		一级	0.25	1.0	0.4~2.2										0.7
酱 香 型	45%~ 58%	优级	1.4	2.2	0.3										0.7
		一级	1.4	2.0	0.4										0.7
	32%~ 44%	二级	1.2	1.8	0.4										0.7
		优级	0.8	1.5	0.3										0.7
		一级	0.8	1.2	0.4										0.7
		二级	0.8	1.0	0.3										0.7
清 香 型	41%~ 68%	优级	0.4	1.0	0.6~2.6										0.4
		一级	0.3	0.6	0.3~2.6										0.4
	25%~ 40%	优级	0.25	0.7	0.4~2.2										0.7
		一级	0.2	0.4	0.2~2.2										0.7
老	41%~	优级	0.4	1.2	0.03		0.5	0.8							0.5

白 干 香	68%	一级	0.3	1.0	0.03		0.4	0.8						0.5
	25%~	优级	0.3	1.0	0.03		0.4	0.8						0.7
	40%	一级	0.28	0.8	0.03		0.3	0.8						0.7
米 香 型	41%~	优级	0.3	0.8			0.5		30					0.4
	68%	一级	0.25	0.7			0.4		20					0.4
	25%~	优级	0.25	0.5			0.3		15					0.7
	40%	一级	0.2	0.4			0.2		10					0.7
浓 酱 兼 香	41%~	优级	0.5	2.0	0.6~2.0					0.25~1.20				0.8
	68%	一级	0.3	1.0	0.6~1.8					0.25~1.20				0.8
	25%~	优级	0.3	1.4	0.5~1.6					0.2~1.0				0.8
	40%	一级	0.2	0.6	0.5~1.3					0.2~1.0				0.8
特 香 型	45%~	优级									20	32		0.4
	68%	一级									15	24		-
	25%~	优级									15	24		0.9
	45%	一级									10	15		-
芝 麻 香 型	41%~	优级	0.5	2.2	0.1~1.2	0.6							0.5	0.7
	68%	一级	0.3	1.5	0.1~1.2	0.4							0.5	0.7
	25%~	优级	0.4	1.8	0.1~1.0	0.5							0.4	0.9
	40%	一级	0.2	1.2	0.1~1.2	0.3							0.4	0.7
凤 香 型	41%~	优级	0.35	1.6	0.25~1.2	0.6								1.0
	68%	一级	0.25	1.4	0.2~1.0	0.4								1.0
	25%~	优级	0.2	1.0	0.2~1.0	0.4								0.9
	40%	一级	0.15	0.6	0.15~0.8	0.3								0.9
豆 香 型	40%~	优级	0.35	1.6	0.25~1.2	0.6			25			14		0.8
	60%	一级	0.25	1.4	0.2~1.0	0.4			15			12		1.0
	18%~	优级	0.2	1.0	0.2~1.0	0.4			40			12		1
	40%	一级	0.15	0.6	0.15~0.8	0.3			30			8		1

表 7 香型白酒成分指标

五、感官品评

1) 白酒品评要素

a) 外观

将酒杯拿起以白色评酒桌或白纸为背景,采用正视俯视及仰视方式，观察酒样有无色泽及色泽深浅。然后轻轻摇动观察酒液澄清度、有无悬浮物和沉淀物。

b) 香气

一般嗅闻首先将酒杯举起置酒杯于鼻下 10mm~20mm 左右处微斜 30° ,头略低,采用匀速舒缓的吸气方式嗅闻其静止香气嗅闻时只能对酒吸气不要呼气。再轻轻摇动酒杯增大香气挥发聚集,然后嗅闻。特殊情况下将酒液倒空放置一段时间后嗅闻空杯留香。

c) 口味口感

每次入口酒量应保持一致一般保持在 05mL~20mL 可根据酒精度和个人习惯调整。品尝时使舌尖舌边首先接触酒液并通过舌的搅动使酒液平铺于舌面和舌根部,以及充分接触口腔内壁酒液在口腔内停留时间以 3s~5s 为宜仔细感受酒质并记下各阶段口味及口感特征。7433 最后可将酒液咽下或吐出缓慢张口吸气使酒气随呼吸从鼻腔呼出判断酒的后味(余味、回味)。通常每杯酒品尝约 2~3 次品评完一杯可清水漱口稍微休息片刻,再品评另一杯。

d) 风格

综合香气口味、口感等特征感受结合各香型白酒风格特点做出总结性评价判断其是否具备典型风格或独特风格(个性)。

2) 评价方法

a) 感官特征的评价方法

评价产品感官特征时,可参考各产品标准中感官要求部分提供的评语结合“较”“突出”等程度副词表达差别。亦可采用感官定量描述分析方法对产品感官特征与强度或滞留度量化表达,参见附录 A。

b) 感官质量的评价方法

评价产品质量时,可结合各香型产品特点通过研究分析与讨论协商建立各分项数值及评分标准。

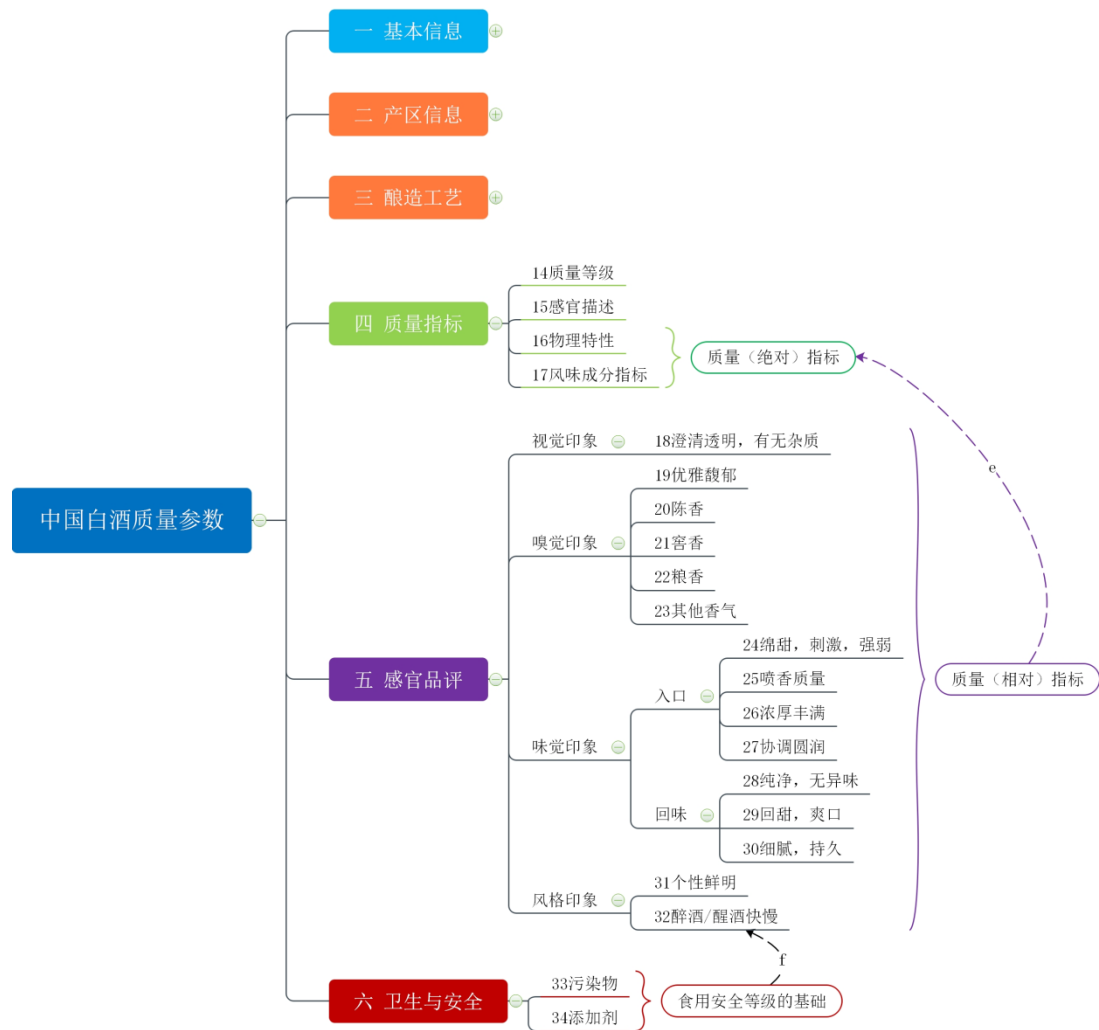
3) 结果统计

酒样评价结果的异常值判断方法见资料性附录 B 结果表示方法采用算术平均值($\bar{X}$)或算术平均值士标准差($\bar{X} \pm s$)表示结果保留一位小数。

4) 评分标准

杨官荣,著名白酒品酒人,高级酿酒师,中国权威性的白酒和研机构之一,四川省酿酒研究所副所长,技术总工程师晋年白酒专家,连续三届国家白酒评委,中国酒业协会国家级评酒委员会专家委员,资深白酒品评、勾调专家,著名白酒培训导师,曾任《中国白酒品鉴大师》《原酒之家》等杂志主编,出版《中国名优白酒鉴赏》一书,在业内享有较高的声誉。

5) 重要说明:品鉴具有主观因素,不同的人对于同一款酒体有不同的品鉴结果,所以,消费者选择白酒时,需要根据白酒物理特性,风味成分指标,以及酿酒工艺进行综合评价,不能把品鉴分绝对化。



6) G•R 评分感官鉴品内容

a) 视觉印象

参数（18）澄清透明，有无杂质

b) 嗅觉印象，

参数（19）优雅馥郁度，参数（20）窖香，参数（21）陈香，参数（22）粮香，参数（23）其他香气

c) 味觉印象

● 入口

参数（24） 绵延、刺激，参数（25） 喷香质量，参数（26） 浓厚丰满，参数（ 27）协调圆润

● 回味

参数（28） 纯净、无异味，参数（29）回甜，爽口，参数（30）细腻，持久

d) 风格印象

参数（31）个性鲜明，参数（32）醉酒/醒酒快慢

7) G•R 评分感官鉴品评分细则

G • R 评 分 感 官 鉴 品	视 觉 印 象	澄清透明， 有无杂质	清澈透明		权重：1；最高分：5；最低分：5
			颜色较透明、无悬浮物		权重：1；最高分：4；最低分：4
			有失光现象		权重：1；最高分：3；最低分：3
			酒体失光，酒瓶底部有絮状物		权重：1；最高分：2；最低分：2
			颜色呈乳状浑浊		权重：1；最高分：1；最低分：1
			酒中有明显沉淀或较大颗粒		权重：1；最高分：0；最低分：0
	嗅 觉 印 象	优雅馥郁	香气中呈现果香、酒香、陈香、窖香、粮香等复合愉悦香气，诸香纯正协调		权重：1；最高分：5；最低分：5
			香气浓馥、沉溢，复合香舒服		权重：1；最高分：4；最低分：4
			较幽雅，复合香气一般，其他香气较突出		权重：1；最高分：3；最低分：3
			香气欠幽雅，放香程度弱		权重：1；最高分：2；最低分：2
			香气淡薄，无特点或带有轻微异香		权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂香明显突出		权重：1；最高分：0；最低分：0
		陈香	芳香四溢，带有明显的除酒香以外的特殊香气，可形容为木香陈、酱香陈、药香陈、潮气陈等，白酒贮存时间达 5 年以上		权重：1；最高分：7；最低分：7
			香气舒服，陈香突出，贮存时间 3 年		权重：1；最高分：6；最低分：6
			酒香、陈香放香协调，贮存时间 2 年		权重：1；最高分：5；最低分：3
			酒香明显，带有较弱陈香，贮存时间 1 年		权重：1；最高分：2；最低分：1
			有较重新酒香气，贮存时间 3 个月以内		权重：1；最高分：0；最低分：0
		窖香	浓郁的类似熟泥的芳香，香气浓郁，主体香突出		权重：1；最高分：8；最低分：8
			放香自然厚重，主体香明显		权重：1；最高分：7；最低分：7
			香气纯正，放香大而舒服，空杯带有细微窖泥香		权重：1；最高分：6；最低分：6
			香气自然纯正，窖香不突出，无异香		权重：1；最高分：5；最低分：5
			放香较弱，无异香		权重：1；最高分：4；最低分：4
			香气欠纯正，杂香突出		权重：1；最高分：3；最低分：3
			串酒香气		权重：1；最高分：2；最低分：2

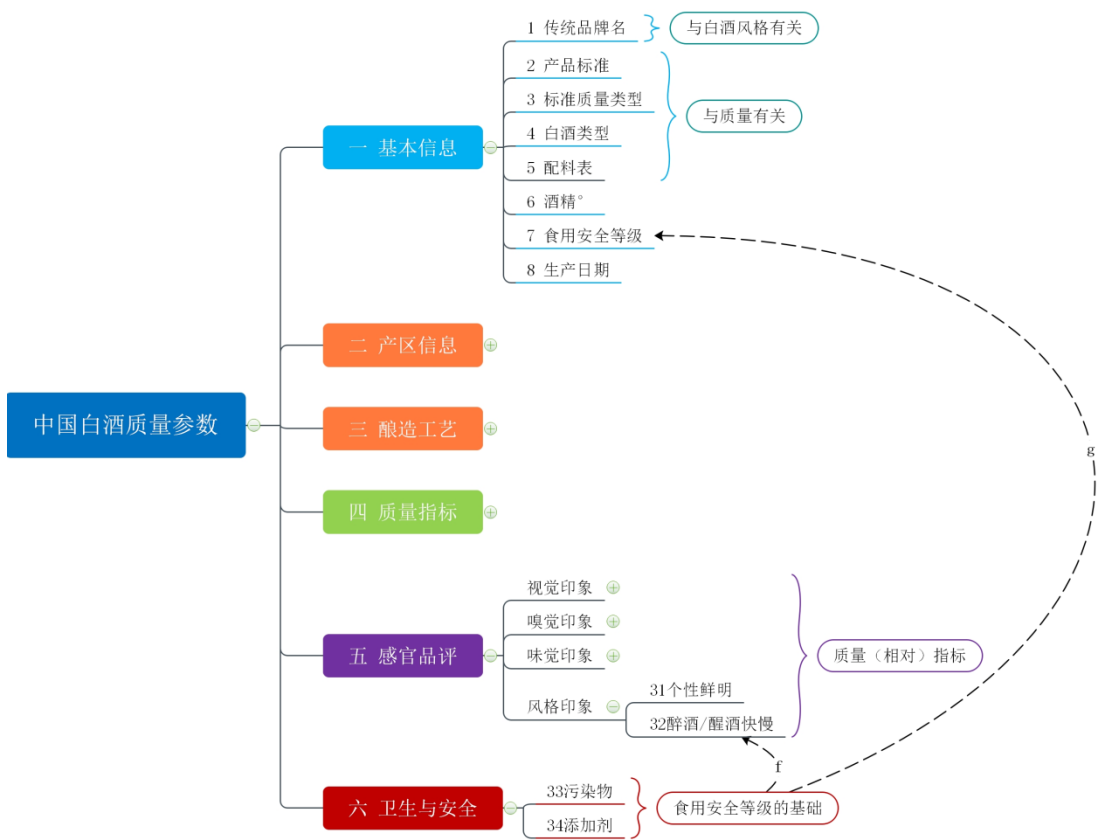
			外加酯香明显		权重：1；最高分：1；最低分：1
			生酒精气明显		权重：1；最高分：0；最低分：0
		粮香	馥郁舒服的熟粮食的愉悦香气		权重：1；最高分：5；最低分：5
			多粮香突出，馥郁性好		权重：1；最高分：4；最低分：4
			粮糟香突出或单粮酒香，馥郁性一般		权重：1；最高分：3；最低分：3
			糟香过于突出，将粮香覆盖		权重：1；最高分：2；最低分：2
			粮糟香不明显		权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂香突出		权重：1；最高分：0；最低分：0
		其他香气	酒中有老窖泥香、陈曲香、炒芝麻焦香、植物花香等令人舒服愉悦的香气		权重：1；最高分：5；最低分：5
			除上述令人愉悦香气外，带有细微或非常明显的泥臭气、油哈气、霉味、糠味等令人厌恶的气味		权重：1；最高分：4；最低分：0
	味 觉 印 象	入口	绵甜，刺激，强弱	绵长甘冽，由复杂风味物质和酒度带来的感觉强烈但舌面刺激感时间短暂	权重：1；最高分：10；最低分：10
				对口腔刺激性强，绵甜感一般	权重：1；最高分：9；最低分：9
				醇甜感舒服，刺激性强	权重：1；最高分：8；最低分：8
				对舌面的刺激性减弱，或柔和，介于醇甜和醇和之间	权重：1；最高分：7；最低分：5
				醇和，入口后仅有酒度带来的刺激感，滋味淡薄，有粗糙感	权重：1；最高分：4；最低分：3
				舌面有类似于针扎感，持续时间较长，出现不适感，外加酸酯成分明显	权重：1；最高分：2；最低分：2
				欠纯正，欠甜感，欠舒服	权重：1；最高分：1；最低分：1
				异杂味明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
		喷香质量		怡人芳香类似于火山喷发散开，在口腔中“肆意”流动	权重：1；最高分：5；最低分：5
				喷香质量好，怡人香气舒服，稍欠“喷涌”感	权重：1；最高分：4；最低分：4
				喷香质量一般，怡人香一般	权重：1；最高分：3；最低分：3
				带轻微异质感	权重：1；最高分：2；最低分：2
				无喷香	权重：1；最高分：1；最低分：1
				异质感明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
		浓厚丰满		芬芳饱满，浓郁浑厚，滋味丰富，在口腔内形成一种和谐平衡的满足感	权重：1；最高分：10；最低分：10
				浓醇饱满，滋味丰富，厚而留长	权重：1；最高分：9；最低分：9
				醇厚丰满，泽成一团	权重：1；最高分：8；最低分：8
				纯正舒服，酒体满而富有	权重：1；最高分：7；最低分：7
				充足无欠缺	权重：1；最高分：6；最低分：6
				单薄不够厚实	权重：1；最高分：5；最低分：5
				单薄，有涩感，酒体显粗糙	权重：1；最高分：4；最低分：4
				寡淡无味	权重：1；最高分：3；最低分：3
				有异杂味，但不突出	权重：1；最高分：2；最低分：2
				寡淡有杂感	权重：1；最高分：1；最低分：1

		协调圆润	异杂味明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
			和谐一致，犹如一个球体圆润光滑，感觉不出某一组分特别突出，各种成分恰到好处，降度即可饮用	权重：1；最高分：7；最低分：7
			诸位恰到好处，润滑感稍欠不足	权重：1；最高分：6；最低分：6
			酸酯醛成分略欠协调	权重：1；最高分：5；最低分：5
			醇类物质欠协调，有苦感	权重：1；最高分：4；最低分：4
			酒体协调，但显单薄，风味物质不富有	权重：1；最高分：3；最低分：3
			欠协调圆润，稍有异杂味	权重：1；最高分：2；最低分：2
			粗糙，有异杂味	权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂味明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
		回味	纯净，无异味	
			口腔内各部位感觉就业纯净、不杂	权重：1；最高分：5；最低分：5
			各部位干干净净，无残留可言	权重：1；最高分：4；最低分：4
			回味酒香舒服，较干净	权重：1；最高分：3；最低分：3
			除酒香回味外，欠干净，味觉上有不舒服感	权重：1；最高分：2；最低分：2
			酒香、异杂香混在一起	权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂香明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
		回甜，爽口	回味甘甜，清爽怡人	权重：1；最高分：5；最低分：5
			无甜感，甘爽度舒服	权重：1；最高分：4；最低分：4
			清爽，有苦感，不怡人	权重：1；最高分：3；最低分：3
			苦味重，爽口度欠佳	权重：1；最高分：2；最低分：2
			回味干涩，燥人	权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂香突出、明显	权重：1；最高分：0；最低分：0
		细腻，持久	细微润滑，怡口适口，在口腔中保留时间长，回味有香嚼	权重：1；最高分：8；最低分：8
			余味丝滑，怡人心脾，在口腔中停留时间较长	权重：1；最高分：7；最低分：7
			味感在口腔中持续时间较长，后味较散，没有浑成一团	权重：1；最高分：6；最低分：6
			余味散、乱，欠细腻，持续时间短	权重：1；最高分：5；最低分：5
			持续时间短，有轻微的不适感，带有不良气息	权重：1；最高分：4；最低分：4
			持续时间短，余味杂，令人不适	权重：1；最高分：3；最低分：3
			持续时间短，余味带有乙醇和外加成分感	权重：1；最高分：2；最低分：2
			持续时间短，余味带有乙醇感	权重：1；最高分：1；最低分：1
			异杂香明显突出	权重：1；最高分：0；最低分：0
	风格印象	个性鲜明	格调高雅，典型，令人难忘	权重：1；最高分：8；最低分：8
			别具一格，格调雅致	权重：1；最高分：7；最低分：7
			风格典型	权重：1；最高分：6；最低分：6
			风格突出	权重：1；最高分：5；最低分：5
			风格突出，欠雅致元素	权重：1；最高分：4；最低分：4

		个性风格一般，为普通原酒		权重：1；最高分：3；最低分：3
		个性一般，有轻微异杂感		权重：1；最高分：2；最低分：2
		有异杂感		权重：1；最高分：1；最低分：1
		异杂感明显突出		权重：1；最高分：0；最低分：0
	醉酒/醒酒快慢	结合理化分析报告和实验判断、打分，根据酸酯协调程度、醛类物质和杂醇油物质含量进行判定		权重：1；最高分：7；最低分：7

六、卫生与安全（通用条件）

通用条件指所有产品都需要满足的安全性与卫生性方面的要求。主要包括甲醇、杂醇油等污染物限量、添加剂限量等指标。特别是甲醇、杂醇油超标会引起头疼，醉酒现象。其次，白酒味纯酿造产品，不能添加任何外来物质。



参数（33）污染物

录入格式：甲醇+杂醇油+铅+锰+氰化物

参数（34）添加剂

参数录入：文本录入

不得检出甜蜜素、糖精钠、安赛蜜、三氯蔗糖等添加剂或者外来物质。

VI中国白酒品质因素的总结

综上所述，白酒产品的品质描述与选择建议：

一、如果葡萄酒品质概括为7分原料、3分工艺的话，中国白酒则是7分工艺、3分原料。白酒酿酒工艺包括酒曲的类型与制作、窖池微生物的培育，发酵工艺过程的控制，酒的醇化与勾兑技术等等。消费者可重点关注酒曲类型（优质高温大曲最好）、发酵设备（窖池年限越长越好）、发酵时间（周期越长，酒体越醇厚）和醇化周期（越长越好）几个方面。

二、酿造高品质白酒除所需满足的酿酒工艺条件外，一瓶好酒最终会反应到浊度、色谱峰数、余味秒数、香气稳定性与持久度与空杯留香质量五个绝对物理指标参数。其中，浊度值可以分为 ≥ 2.5 、 $2.0 \sim 2.5$ 、 $1.7 \sim 1.9$ 、 $1.4 \sim 1.6$ 、 $1.0 \sim 1.3$ 、 ≤ 1.0 五个档次；色谱峰数分为 ≥ 500 个、 $300 \sim 499$ 个、 $200 \sim 299$ 个、 $151 \sim 199$ 个、 $31 \sim 150$ 个、 ≤ 30 个六个等级，浊度值与色谱峰数越大固态酒比例越高；余味秒数分为6级，分别是： ≥ 15 秒、 $13 \sim 14$ 秒、 $10 \sim 12$ 秒、 $7 \sim 9$ 秒、 $4 \sim 6$ 秒、 ≤ 3 秒，余味的时间越长酒体质量越好。高品质白酒香气稳定性与持久时间在24小时以上，一般质量白酒在8小时，低档白酒在2小时以下。空杯留香质量也有6级，分别为 ≥ 5 小时、4小时、3小时、2小时、1小时、 ≤ 10 分钟，时间越长，酒体质量越高。

三、白酒中的风味成分种类繁多，主要包括醇类、脂类、酸类、羰化物、酚类物质等。其中，醇类化合物（乙醇、丙醇、丁醇、异丁醇、戊醇、异戊醇等）是形成白酒独特风味的重要成分之一，这是白酒度数越高、风味越浓郁的原因，尤其是异戊醇，它的香气值(FU)接近于1，有一种独特香气。酯类化合物是白酒中最重要的香气成分，形成了各种白酒的香型。主要的酯类化合物有乙酸乙酯和乳酸乙酯。香型不同，乙酸乙酯与乳酸乙酯的含量也不同；同一香型，等级高的白酒含量更高。有机酸含量较大的是乙酸和乳酸，其次是己酸、丁酸、丙酸等，酸类化合物具有维持酯的香气、调节酒的风味的作用。白酒另外一种香气成分是羰类化合物，特别是茅台酒，主要有乙缩醛、丙醛、糠醛等，其中乙缩醛具有柔和的香气。

上述风味物质的类型与含量越多，白酒醇化时越有增长、可调节的能力，但是这些物质只有在恰当的比例下才能组合成各具风味的白酒，与中国白酒类似，各种风味物质成份的协调与比例才是最重要的。所以，风味物质的含量只是高品质白酒的一个条件，不能绝对化。

四、从国家白酒产品标准内容来分析，固态、液态与固液混合三种酿造形式的标准，主要区分是酿造原料、酿造工艺与发酵时间，有无酒曲参与等，我们可以得出固态>固液混合>液态酿造的结论；但香型产品标准只是区分了不同香气组成成分，不同香型标准并不能进行品质的比较。所以遵循上述两种标准的白酒只是概念上的一种定义，标准中描述的内容并不能完整的表现白酒品质；相反，地理标志产品标准内容涵盖了酿造原料的选择和处理，酿造工艺过程和各种成分指标等，可以更真实的反应白酒品质。

五、现有国家标准中并没有原浆酒的概念，因为新酿造的白酒需要醇化来过滤有害物质；但现有标准体系有年份酒的定义，详见《DB51/T 2861-2021 川酒（浓香型）年份酒 术语》和《T/CBJ 2202-2019 陈年白酒鉴定规范》，需要注意的是，年份酒属于普通白酒中的一种，只是对基酒醇

化时间与比例进行了进一步的限定。所以，消费者不用过分关注是否有“年份酒”标注，而重点关注基酒醇化时间与比例占比。

六、根据国家标准中的定义，固态酿造白酒是纯酿造产品，并不允许添加任何添加剂，而白酒中的有害物质，主要是甲醇、其他杂醇油（喝酒上头的主要元凶）与铅、锰、氰化物含量。显然，这些有害物质需要在国家标准限量内，越低越好。

综上所述，我们判断一瓶白酒的品质，即要了解他的工艺过程，这是“必要条件”，又需要测定浊度、色谱峰数、余味秒数、香气稳定性与持久度与空杯留香质量五个物理特性指标参数的高低，这是“决定性条件”，在此基础上，可以通过风味物质成分的类型与含量多少进行横向比较，最终要通过感官品评的方式进行确定。

VII其他说明

一、好的原料如果没有好的加工、好的存储条件，产品品质始终有不确定性。是否满足上述指标和参数，是构建好产品的基本条件和对其评判的重要依据。事实上，任何一个产品的评价并不是简单、机械的。我们最终需要通过众多体验消费者的体验数据，经过商家核实、评估后推荐给广大消费者。

二、我们希望：在【白酒】品质模型的创建与使用过程中，可信商业数字公社的所有参与者，包括商家、体验消费者、普通消费者随时给予监督与反馈，这样，品质模型才能不断完善，造福其他消费者。



VIII参考文献与采用标准

- 《发酵酒及其配制酒 GB2758-2012》
《蒸馏酒及其配制酒 GB2757-2012》
《固液法白酒 GB/T20822-2007》
《小曲固态法白酒 GB/T26761-2011》
《酱香型白酒 GB/T26760-2011》
《浓香型白酒 GB/T 10781.1-2006》
《清香型白酒 GB/T10781.2-2006》
《米香型白酒 GB/T10781.3-2006》
《NY/T 432-2021 绿色食品 白酒》
《地理标志产品 国窖 1573 白酒 GB/T22041-2008》
《地理标志产品 西凤酒 GB/T19508-2007》
《地理标志产品 口子窖酒 GB/T19328-2007》
《地理标志产品 酒鬼酒 GB/T22736-2008-1》
《地理标志产品 沱牌白酒 GB/T21822-2008》
《地理标志产品 牛栏山二锅头酒 GB/T21263-2007》
《地理标志产品 剑南春酒 GB/T19961-2005》
《白酒分析方法 GB/T 10345-2007》
《白酒原酒及基酒流通技术规范 SBT10713-2012》
《白酒工业术语 GB/T15109-2008》
《白酒感官品评术语 GB/T33405-2016》
《白酒感官品评导则 GB/T33404-2016》
《白酒风味物质阈值测定指南 GB/T33406-2016》
《G•R 白酒品鉴》
《T/CBJ 2101-2019 白酒年份酒》
《DB51/T 2861-2021 川酒（浓香型）年份酒 术语》
《T/CBJ 2202-2019 陈年白酒鉴定规范》
《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存 GB/T10346-2006》
《GB2763-2021 食品安全国家标准-食品中农药最大残留限量》
《GB2762-2017 食品安全国家标准-食物中污染物限量》
《GB2761-2017 食品安全国家标准-食品中真菌毒素限量》
《GB/T 19630-2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》

欢迎您的参与！



Ctt DC

版权：可信商业数字公社（Ctt DC）

MCN 工作室：酒仙儿

创建人：肖虎

2021年11月1日



《GB2762-2017 食品安全国家标准-食物中污染物限量》

《GB2761-2017 食品安全国家标准-食品中真菌毒素限量》

《GB/T 19630-2019 有机产品 生产、加工、标识与管理体系要求》

关于理化指标的检测，以及其他的产品标准，我们在此不一一列出了。

欢迎您的参与！



CTT DC

版权所有：可信商业数字公社

MCN 工作室：黑土地

创建人：梁克寒

2021年9月第一版

