

T/AHFIA

安徽省食品行业协会团体标准

T/AHFIA 038—2019

安徽省芝麻香型白酒

Anhui Zhima-flavour Chinese spirits

2019 – 10 – 25 发布

2019 – 11 – 20 实施

安徽省食品行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由安徽庄子道酒业有限公司提出。

本标准由安徽省食品行业协会归口。

本标准起草单位：安徽庄子道酒业有限公司、安徽双轮酒业有限责任公司、安徽古井贡酒股份有限公司、安徽宣酒集团股份有限公司、安徽省食品行业协会、安徽国科检测科技有限公司。

本标准主要起草人：陆明、汪菲、朱梦旭、汪淑芳、秦德勇、黄红涛、葛伟、孙自华、何宏魁、黄钟月、何登峰、孙丽、黄明。

安徽省芝麻香型白酒

1 范围

本标准规定了安徽省芝麻香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回。

本标准适用于安徽省芝麻香型白酒。

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，仅所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 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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令（2005）第 75 号 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

安徽省芝麻香型白酒 Anhui Zhima-flavour Chinese spirits

在安徽省辖区内，以高粱、小麦、麸皮为主要原料，或加入大米、糯米、豌豆等原料，经过合理配料，高温大曲、中温大曲和麸曲混合使用，外加白曲、酵母、细菌强化发酵，高温堆积，高温发酵，长期贮存，具有安徽特色的芝麻香味突出的白酒。

4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：酒精度41~68%vol（包括41%vol）；

低度酒：酒精度25~41%vol。

5 要求

5.1 原辅料要求

应符合国家食品安全标准及有关规定。

5.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	高度酒	低度酒	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	芝麻香幽雅纯正	芝麻香优雅	
口味	醇和细腻，诸味谐调，余味悠长	醇和谐调，余味悠长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注： ^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℃以上应逐渐恢复正常。			

5.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	高度酒	低度酒	检验方法
酒精度（20℃）/（%vol）	41~68	25~41	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.60	0.50	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 2.30	1.90	
乙酸乙酯/（g/L）	≥ 0.65	0.60	
己酸乙酯/（g/L）	0.20~1.20	0.20~1.00	
3-甲硫基丙醇/（mg/L）	≥ 0.50	0.40	
固形物/（g/L）	≤ 0.7	0.9	
注：酒精度的实测值与标签标识允许误差为±1.0%vol。			

5.4 食品安全要求

应符合 GB 2757 及有关规定。

5.5 食品添加剂

本产品不使用食品添加剂。

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按照 JJF 1070 的规定检验。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

7 检验规则

应符合 GB/T 10346 的规定。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

应符合 GB 2757、GB 7718 和 GB/T 10346 的规定。

9 产品召回

应符合 GB 14881 的规定。

