



团 体 标 准

T/CNFIA 223—2024

幽 兰 香 型 白 酒

Youlanxiangxing baijiu

2024-10-22 发布

2024-10-22 实施

中国食品工业协会 发布
中国标准出版社 出版

前　　言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由成都有缘坊酒业有限公司提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：成都有缘坊酒业有限公司、中轻检验认证有限公司、中国食品工业协会白酒专业委员会。

本文件主要起草人：李平、任术永、陈天、杨春艳、崔淑琴。

幽 兰 香 型 白 酒

1 范围

本文件界定了幽兰香型白酒的术语和定义,规定了产品分类、要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存,描述了相应的检验方法。

本文件适用于幽兰香型白酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

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 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

幽兰香型白酒 **youlanxiangxing baijiu**

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米等为原料,添加高温、中温大曲为糖化发酵剂,采用分型或不分型固态发酵、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,具有本品独特风格的白酒。