



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.7—2025

代替 GB/T 20823—2017

白酒质量要求 第7部分：特香型白酒

Quality requirements for baijiu—Part 7 : Texiangxing baijiu

2025-05-30 发布

2025-12-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准管理委员会 发布

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。

本文件规定了质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件是 GB/T 10781《白酒质量要求》的第 7 部分。GB/T 10781 已经发布了以下部分：

- 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 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。

本文件代替 GB/T 20823—2017《特香型白酒》。与 GB/T 20823—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“陈香”“大米香”的术语和定义（见 3.3、3.4）；
- b) 删除了“酸酯总量”的术语和定义（见 2017 年版的 3.3）；
- c) 删除了产品分类（见 2017 年版的第 4 章）；
- d) 增加了生产过程控制要求（见第 4 章）；
- e) 更改了感官要求（见 5.1，2017 年版的 5.1）；
- f) 更改了理化要求，删除了其中的丙酸乙酯的理化指标，增加了其中的总酸、总酯、己酸乙酯/乙酸乙酯的理化指标，总酸、总酯、己酸乙酯/乙酸乙酯、酸酯总量按自生产日期一年内和一年后的产品提出不同要求（见表 3，2017 年版的表 3、表 4）；
- g) 更改了“酸酯总量”的试验方法（见 6.2.2，2017 年版的 6.2.2）；
- h) 增加了“总酯”“总酸”和“己酸乙酯/乙酸乙酯”的试验方法（见 6.2.2、6.2.3、6.2.4）；
- i) 删除了“丙酸乙酯”的试验方法（见 2017 年版的 6.2.3）；
- j) 增加了产品出厂前检查生产记录文件的规定（见 7.1）；
- k) 删除了白酒中酸酯总量的测定方法附录（见 2017 年版的附录 A）。

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。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会（SAC/TC 358）归口。

本文件起草单位：四特酒有限责任公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、南昌大学国际食品创新研究院、江西省酒业协会、广东省食品工业研究所有限公司、江西农业大学、鹰潭市潭花酒业有限责任公司、江西陶令酒业有限公司、江西省绳金塔三花酒集团有限公司、南昌莲塘高粱酒业有限公司、四川省食品检验研究院、广东省东莞市质量监督检测中心。

本文件主要起草人：廖昶、郭新光、吴生文、孟镇、李科发、胡雯钦、付桂明、万兆宝、杨楠、吴晓玉、

胡贤民、林培、陈盈、刘涛、李武杰、罗承虎、刘志锋、肖琳、赖毅东。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2007年首次发布为GB/T 20823—2007,2017年第一次修订；

——本次为第二次修订。

引　　言

白酒是我国传统蒸馏酒,其独特的多种微生物固态(半固态)发酵、蒸馏等生产工艺形成了白酒的各种风格。我国传统白酒以十二大香型为代表,特香型白酒为其中之一。

为更好引导消费者直观地认知特香型白酒的产品特性,本文件在资料性附录中描述其主要生产工艺流程和工艺要点。同时,参考 GB/T 39625—2020 中给出的建立感官剖面的原则和方法,以消费者易于理解的感官术语描述特香型白酒典型产品的香气特征,并在资料性附录中给出香气特征剖面示意图,便于清晰地向消费者传递特香型白酒的产品特性。

酯类和有机酸是白酒中重要的呈香呈味物质。在自然条件下,有机酸和醇两者与酯之间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。本文件在修订过程中,遵循白酒中酸酯转化的客观规律,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。

包括十二大香型在内的固态法白酒、液态法白酒以及固液法白酒等三种不同工艺类型白酒的生产过程及产品风格各有特点,GB/T 10781《白酒质量要求》旨在确立不同白酒的生产过程控制要求、质量要求和试验方法,拟由 15 个部分构成。

- 第 1 部分:浓香型白酒。目的在于规范浓香型白酒的质量要求。
- 第 2 部分:清香型白酒。目的在于规范清香型白酒的质量要求。
- 第 3 部分:米香型白酒。目的在于规范米香型白酒的质量要求。
- 第 4 部分:酱香型白酒。目的在于规范酱香型白酒的质量要求。
- 第 5 部分:豉香型白酒。目的在于规范豉香型白酒的质量要求。
- 第 6 部分:凤香型白酒。目的在于规范凤香型白酒的质量要求。
- 第 7 部分:特香型白酒。目的在于规范特香型白酒的质量要求。
- 第 8 部分:浓酱兼香型白酒。目的在于规范浓酱兼香型白酒的质量要求。
- 第 9 部分:芝麻香型白酒。目的在于规范芝麻香型白酒的质量要求。
- 第 10 部分:老白干香型白酒。目的在于规范老白干香型白酒的质量要求。
- 第 11 部分:馥郁香型白酒。目的在于规范馥郁香型白酒的质量要求。
- 第 12 部分:董香型白酒。目的在于规范董香型白酒的质量要求。
- 第 13 部分:液态法白酒。目的在于规范液态法白酒的质量要求。
- 第 14 部分:固液法白酒。目的在于规范固液法白酒的质量要求。
- 第 15 部分:小曲固态法白酒。目的在于规范小曲固态法白酒的质量要求。

白酒质量要求 第7部分：特香型白酒

1 范围

本文件规定了特香型白酒的生产过程控制要求、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存，描述了试验方法。

本文件适用于特香型白酒的生产、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 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/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
- 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

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

特香型白酒 **texiangxing baijiu**

以大米为主要原料，以面粉、麦麸和酒糟培制的大曲为糖化发酵剂，经红褚条石（3.2）窖池固态发酵，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的白酒。

[来源：GB/T 15109—2021, 3.5.15]

3.2

红褚条石 **strip stone in dark brownish-red**

由丹霞地貌中的红色砂砾岩制成的条状石材。

3.3

陈香 **chen-aroma**

陈酿工艺使白酒自然形成的老熟的香气特征。

[来源：GB/T 33405—2016, 4.2.1.24]

3.4

大米香 **rice aroma**

大米等经糖化发酵使白酒呈现类似蒸熟大米的香气特征。

[来源：GB/T 33405—2016, 4.2.1.3]