



中华人民共和国国家标准

GB/T 10781.15—2025

代替 GB/T 26761—2011

白酒质量要求 第 15 部分：小曲固态法白酒

Quality requirements for baijiu—
Part 15: Xiaoqu solid-state fermentation baijiu

2025-06-30 发布

2026-07-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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15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6部分：凤香型白酒；
- 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；
- 第15部分：小曲固态法白酒。

本文件代替 GB/T 26761—2011《小曲固态法白酒》。与 GB/T 26761—2011 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了术语“小曲固态法白酒”的定义(见 3.1, 2011 年版的 3.1)，增加了“小曲香”的定义(见 3.2)；
- b) 删除了产品分类(见 2011 年版的第 4 章)；
- c) 增加了生产过程控制要求(见第 4 章)；
- d) 更改了感官要求(见 5.1, 2011 年版的 5.1)；
- e) 更改了理化要求，并按自生产日期一年内和一年后分别对产品提出要求(见 5.2, 2011 年版的 5.2)，增加了酸酯总量的要求和试验方法(见 5.2、6.2.3)；
- f) 删除了卫生要求(见 2011 年版的 5.3)；
- g) 更改了净含量要求(见 5.3, 2011 年版的 5.4)；
- h) 更改了“酒精度”和“总酸”的试验方法(见 6.2.1、6.2.2, 2011 年版的第 6 章)；
- i) 增加了生产过程控制的试验方法(见 6.4)；
- j) 更改了检验规则(见第 7 章, 2011 年版的第 7 章)；
- k) 增加了小曲固态法白酒主要生产工艺流程示例、不同级别小曲固态法白酒香气特征剖面示意图(见附录 A、附录 B)。

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：劲牌有限公司、重庆市江津酒厂(集团)有限公司、云南玉林泉酒业有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、湖北枝江酒业股份有限公司、重庆江记酒庄有限公司、四川凸酒酒业有限公司、浙江乌程酒业有限公司、湖北稻花香酒业股份有限公司、浙江致中和实业有限公司、四川源坤教

育科技有限公司、山东百脉泉酒业股份有限公司、广西燕台山酒庄有限公司、海南椰岛(集团)股份有限公司、四川省食品检验研究院、烟台市标准计量检验检测中心。

本文件主要起草人：杨强、朱丹、李秀梅、孟镇、张明、邵家艳、何宗俊、诸体康、万小丰、卢虹宇、童国强、郭新光、潘春芳、钟宇辰、陈丽、李庆腾、张瑛毓、韦政岳、王少玲、徐旭明、徐跃成、吴鑫、王恩辉。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2011 年首次发布为 GB/T 26761—2011；

——本次为第一次修订。

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。

为更好引导消费者直观地认知小曲固态法白酒的产品特性,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小曲固态法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小曲固态法白酒的产品特性。

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。

制定 GB/T 10781《白酒质量要求》,目的在于规范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的白酒在生产、检验、销售过程中的质量要求。

GB/T 10781 拟分为以下几个部分:

- 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 6 部分:凤香型白酒;
- 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;
- 第 12 部分:董香型白酒;
- 第 13 部分:液态法白酒;
- 第 14 部分:固液法白酒;
- 第 15 部分:小曲固态法白酒。

白酒质量要求

第 15 部分：小曲固态法白酒

1 范围

本文件规定了小曲固态法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。

本文件适用于小曲固态法白酒的生产、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

小曲固态法白酒 **xiaoqu solid-state fermentation baijiu**

以高粱等粮谷为原料，采用小曲或根霉曲等为糖化发酵剂，经池、罐、缸等容器固态发酵，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。

注：原料蒸煮后先糖化后发酵。

3.2

小曲香 **xiaoqu-aroma**

小曲参与发酵使白酒呈现的香气特征。

4 生产过程控制要求

4.1 原料

以高粱等粮谷和水为原料，并应符合相应标准和要求，其中高粱未经破碎。

4.2 糖化发酵剂

以大米或高粱等为主要原料或以观音土为载体，可适量加入草本植物，接种曲母，可接种纯种微生物。