

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—2022

馥合香型白酒

Fuhe aroma type Baijiu

（征求意见稿）

2022 – XX – XX 发布

2022 – XX – XX 实施

安徽省食品行业协会 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。

本文件替代T/AHFIA 029-2019 馥合香型白酒。

本文件与T/AHFIA 029-2019 馥合香型白酒相比主要变化如下：

——理化指标增加了酸酯总量和己酸+己酸乙酯；

——删除了正丙醇；

——修改了总酸的检验方法为GB 12456 。

本文件由安徽金种子酒业股份有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：安徽金种子酒业股份有限公司、江南大学、安徽国科检测科技有限公司、安徽省食品药品检验研究院。

本文件主要起草人：杨红文、谢国排、程浩、彭兵、范文来、程伟、巩晓、水新宝、高柱、徐非、孙晴、李兆琳、王书芹。

馥合香型白酒

1 范围

本文件规定了馥合香型白酒的术语和定义、要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、产品召回。

本文件适用于馥合香型白酒生产。

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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

馥合香型白酒 Fuhe aroma type Baijiu

以高粱、大米等为原料，麸曲、高温曲和中温曲为糖化发酵剂，以泥底石板壁窖池为发酵容器，经高温润料、续渣混蒸、强化麸曲和高温曲高温堆积、二次加曲入池发酵，中温馏酒、分级低温储存、勾调而成的，具有香气幽雅，浓、酱、芝馥合香突出，酒体醇厚，风格典型的白酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

应符合国家食品安全标准及有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	具有幽雅，浓、酱、芝复合香突出	具有浓、酱、芝复合香较突出	
口味	酒体醇厚，协调，回味悠长	酒体较醇厚，协调，回味较长	
风格	具有本品典型的风格		
^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℃以上是应逐渐恢复正常。			

4.3 理化要求

理化应符合表2的规定。

表 2 理化要求

项目		优级	一级	优级	一级	检验方法
酒精度（20℃）/（%vol）		41～ 68		25～41（含 41）		GB 5009.225
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥	0.5	0.3	0.3	0.25	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥	2.0	1.0	1.4	0.8	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)	≥	0.5		0.4		
酸酯总量/(mmol/L)		25		20		
己酸+己酸乙酯/（g/L）		0.6		0.5		
固形物/(g/L)	≤	0.8		0.8		
注：酒精度的实测值与标签标识允许误差为±1.0vol。						

4.4 安全指标

应符合GB 2757及有关规定。

4.5 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。

4.6 生产过程卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951规定的要求。

5 检验规则

应符合 GB/T 10346 的规定。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

应符合 GB 2757、GB 7718 和 GB/T 10346 的规定。

7 产品召回

应符合GB 14881规定。
