

镇江白酒酒精度检测 白酒香气口感检测

产品名称	镇江白酒酒精度检测 白酒香气口感检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

1.范围

本标准规定了豉香型白酒的术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于豉香型白酒的生产、检验与销售。

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,仅注月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/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备

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/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/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

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[2005]第75号令)

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 豉香型白酒 chi xiang xing baijiu

以大米或预碎的大米为原料,经蒸煮,用大酒饼作为主要糖化发酵剂,采用边糖化边发酵的工艺,经蒸馏、陈肉酝浸、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,具有豉香特点的白酒。

3.2 大酒饼 da jiu bing

以大米和大豆为主要原料,接种曲种,经培养制成的块状酒曲。

3.3 陈肉酝浸 steeping process with chen rou

基酒在存有经加热至熟、在酒中浸泡一定时间而成的肥猪肉的容器中进行储存陈酿的工艺过程。

4.产品分类

按产品的酒精度分为:

——高度酒:40%vol 酒精度 60%vol;

——低度酒:18%vol 酒精度<40%vol。

5.要求

5.1 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表1、表2的规定。

5.2 理化要求

高度酒和低度酒的理化要求应符合表3、表4的规定。