

浓香型白酒怎么检测？检测什么指标

产品名称	浓香型白酒怎么检测？检测什么指标
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/个
规格参数	检测范围:浓香型白酒检测 周期:5-7天 服务范围:全国
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	13545270223

产品详情

1 范围GB/T 10781的本部分规定了浓香型白酒的质量要求,包括术语和定义、产品分类、要求、分析方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。本部分适用于浓香型白酒的生产、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,仅注日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 5009.225 食品安全国家标准酒中乙醇浓度的测定GB/T6682-2008 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T10345-2007 白酒分析方法GB/T10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB/T15109 白酒工业术语QB/T4259 浓香大曲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,QB/T 4259界定的以及下列术语和定义适用于本文件。3.1 浓香型白酒以粮谷为原料,采用浓香大曲为糖化发酵剂,经泥窖固态发酵,固态蒸馏,陈酿、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。3.2 酸酯总量

单位体积白酒中总酸和总酯的总含量。

4 产品分类按产品的酒精度分为:高度酒:40%vol<酒精度 68%vol;

低度酒:25%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。

表1高度酒感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明无悬浮物无沉淀	
香气	具有以浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有以较浓郁窖香为主的、舒适的复合香气
门味ri感	绵甜醇厚,谐週爽净，余味悠长	较绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长
风格	具有木品典型的风格	具有本品明显的风格
当酒的温度低于10 ° C时.允许出现门色絮状沉淀物质或失光。io ° c以上时应逐渐恢复正常。		

表2低度酒感官要求

项目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明.无悬浮物.无沉淀	
香气	具有较浓郁的窖香为主的复合香气	具有以窖香为主的复合香气
门味ri感	绵甜醇和,谐调爽净，余味较长	较绵甜醇和,谐调爽净
风格	具有木品典型的风格	具有本品明显的风格
当酒的温度低于10 ° C时.允许出现门色絮状沉淀物质或失光。10 ° C以上时应逐渐恢复正常。		

5.2理化要求高度酒和低度酒的理化要求分别应符合表3、表4的规定

表3高度酒理化要求

项目	优级	一级
酒精度/(%vol)		4068
固形物/(g/L)		0.401
总酸(g/L)	0.40	0.30
总醋(g/L)	2.00	1.50
己酸乙酯(g/L)	1.20	0.60
酸醋总量/(mmol/L)	35.0	30.0
己酸+己酸乙醋/(g/L)	1.50	1.00

a 不含 10 % vol b酒精度在40%vol49%vol的酒，固形物可小于或等于0.50 g/L。