

# 白酒杂醇油含量化验 固形物含量检测

产品名称	白酒杂醇油含量化验 固形物含量检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	600.00/件
规格参数	周期:7-10天 属于行业:检测服务 检测类型:性能检测
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	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

白酒，号称中国国酒，是世界八大蒸馏酒之一，中国的酒文化可以说是源远流长。白酒作为人们日常饮用的食品，不论原料、工艺、香型如何不同，只要是白酒，都必须符合强制性国家标准GB2757-1981《蒸馏酒及配制酒卫生标准》的要求。

白酒作为中国餐桌上的传统饮品，关于酒的历史传承千年，风格各异，各具特色的制作工艺酿造处理种类繁多的白酒。

### 白酒的分类

按照原料分类：

白酒使用的原料主要为高粱、小麦、大米、玉米等，所以白酒又常按照酿酒所使用的原料来冠名，其中以高粱为原料的白酒是\*多的。

按照使用酒曲分类：大曲酒、小曲酒、麸曲酒

按照发酵方法分类：固态法白酒、液态法白酒

按照香型分类：

1、浓香型白酒：也称为泸香型、窖香型、香型，属大曲酒类，窖香浓郁。以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成。

2、酱香型白酒：也称为茅香型，酱香突出、酒体醇厚、色泽微黄。

3、米香型白酒：也称为蜜香型，以大米为原料小曲作糖化发酵剂，经半固态发酵酿成。蜜香清雅、入口柔绵。

4、清香型白酒：也称为汾香型，以高粱为原料清蒸清烧、地缸发酵，具有以乙酸乙酯为主体的复合香气，清香、自然谐调、醇甜柔和、绵甜净爽。

同时还包括兼香型、凤香型、豉香型、药香型、特香型、芝麻香型、老白干香型、柔和酱香等其他香型。

古代文人墨客，把酒言欢，那些名留后世的千古绝唱与白酒之间的羁绊古已有之，一直延续至今。因而白酒的安全就成了无法避开的话题。白酒作为普通人日常都会接触的饮品，是食品安全监督的重要一环。

就在10月27日，江苏睢宁县市场监督管理局发布食品安全监督抽检信息公告。其中，5批次白酒不合格，均是甜蜜素检出值不符合食品安全国家标准的规定。

因此，很多人好奇白酒里为什么会加甜蜜素呢？

甜蜜素是一种食品生产中常用的添加剂，它有多甜呢？比蔗糖还要甜30-40倍，且成本较低，因而用处很广泛。而如果白酒加点甜蜜素进去，能喝出绵甜感来，我们把这种感觉叫回甘。

甜蜜素的添加却是受到限制的。1969年因用糖精-环己基氨基磺酸钠喂养的白鼠发现患有膀胱癌，故1970年美国、日本相继禁止使用。在随后的继续研究中，没有发现本品有致癌作用。因而有的国家并没有完全禁止，比如中国和欧盟，但是有明确的限量。

我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB 2760-2014）对食品加工中甜蜜素用量进行了严格限制。甜蜜素被允许应用在水果罐头、果酱、腐乳、坚果、面包、糕点、调味料甚至于配制酒中，但却不允许在白酒中添加。

白酒的主要成分为酒精和水，占99%以上，其它约占1%，其中包括杂醇油、多元醇、甲醇、醛类、酸类、酯类等。这些含量虽少，但影响白酒的口味和风格。酒的风格是由色、香、味三大要素组成。一款绵长回甘、醇香细致的好酒，需要怎样的工艺呢？