

# 荆州白酒质量检测酒精度测试单位

产品名称	荆州白酒质量检测酒精度测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:武汉 服务范围:检测认证
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	18662582169 18662582169

## 产品详情

纯粮酒：白酒是以高粱等粮谷为主要原料，以酒曲、小调等为糖化发酵剂，经蒸制、残糖、发酵、分馏、特酿、勾调而制作而成的纯粮白酒。是供我们立即饮用的食品类，少量喝不容易对人体健康产生危害。优货多光析化工技术研究室，大家给您减少工厂生产研发成本，提升企业竞争能力。大量白酒检测欢迎关注中化所,中国靠谱检测中心,正规的检验团队和最先进的检测仪器为您带来精确高效率的测试服务。包含纯粮酒成分检测，配方分析等测试服务。

白酒检测新项目一般主要为：

酒精含量、总酸、总酯、己酸乙酯或乙酸丁酯(依据浓香型和标准)、固体物质、工业甲醇、杂醇、铅、锰、糖精钠等指标。在其中酒精含量又被称为酒精度数，是白酒的关键物理性能之一，指的是在20 时，100mL纯粮酒里面含有酒精(乙醇)的mL数，即容积(容积)的百分比。一般以40°做为交界线，40°以下的称之为低度白酒。

按浓香型归类主要为下列5种：

浓香白酒(以粮谷为主要原料，经固态酿酒、存储、勾调成的，具备以己酸乙酯为主的复合型香气的纯粮白酒)；

清香型酒(以粮谷等为主要原料，经残糖、发酵、存储、勾调而酿造成，具备以乙酸丁酯为主的复合型香气的纯粮白酒)；

米香型(以稻米为主要原料，经半固态酿酒、分馏、存储、勾调而制作而成的，具备小调麦香特点的纯粮白酒、)；

酱香白酒(以高粱米、麦子为主要原料，经发酵、分馏、存储、勾调而制作而成的，具备酱香型特点的纯粮白酒)；

兼香型白酒(以谷类为主要原料，经发酵、存储、勾调而酿造成，具备香醇兼酱香型与众不同风格的纯粮白酒)。

按加工工艺归类乃为下列2种：

固态法白酒(以粮谷为主要原料，经酒醅固态酿酒、存储、勾调成的，固态法白酒大多数香气浓郁，口味温和，绵甜爽净，余味悠长)；

液态法白酒(以谷类、甘薯、甘蔗糖蜜等为主要原料，经液态法发酵分馏而得的工业乙醇为酒基，再经过串香、勾调而成纯粮酒。液态法白酒一般没有固态法白酒那么好的香味和口感)。

不管一切类别的纯粮酒，无论原材料、加工工艺、浓香型怎样不一样，也不论实行国家标准、行业标准或产品标准，只要是你纯粮酒，都必须符合强制性标准GB2757-1981《蒸馏酒及配制酒卫生标准》的需求。

各种各样白酒检测根据：

- 1、GB 10781.1—89 《浓香型白酒》
- 2、GB 10781.2——89 《清香型白酒》
- 3、GB 10781.3—89 《米香型白酒》
- 4、GB 11859.1---89 《低度浓香型白酒》
- 5、GB 11859.2—89 《低度清香型白酒》
- 6、GB 11859.3—89 《低度米香型白酒》
- 7、GB/T 14867---94 《凤香型白酒》
- 8、QB 1498—92 《液态法白酒》
- 9、GB 2757——81 《蒸馏酒及配制酒卫生标准》
- 10、GB 10344 89 《饮料酒标签标准》
- 11、GB 8951——88 《白酒厂卫生规范》
- 12、GB 5009.48——85 《蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法》
- 13、GB 2760---1996 《食品添加剂使用卫生标准》
- 14、QB/T 2305——97 《特香型白酒》
- 15、GB/T 16289---1996 《豉香型白酒》
- 16、QB/T 2187——95 《芝麻香型白酒》
- 17、GB 10343——89 《食用酒精》

- 18、GB 10345.1—8---89 《白酒试验方法》
- 19、GB 10346—89 《白酒检验规则》
- 20、GB/T 349 , 2——94 《酒精通用试验方法》