

# 镇江低度浓香型白酒检测报告

产品名称	镇江低度浓香型白酒检测报告
公司名称	广分检测技术（苏州）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	0512-65587132 18662248592

## 产品详情

白酒是以高粱等粮谷为主要原料，以大曲、小曲等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成的蒸馏酒。是供人们直接饮用的食品，在国家标准要求下，适量饮用不会对人体健康产生危害，但是必须符合国家安全标准要求，具体的检测标准如下所述。

白酒检测标准：

- 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 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 2305——97《特香型白酒》

15、GB 16289---1996《豉香型白酒》

16、QB 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 3492——94《酒精通用试验方法》

按香型分类主要为以下5种：

浓香型白酒(以粮谷为原料，经固态发酵、贮存、勾兑而成，具有以己酸乙酯为主体的复合香气的蒸馏酒)；

清香型白酒(以粮谷等为主要原料，经糖化、发酵、贮存、勾兑而酿制成，具有以乙酸乙酯为主体的复合香气的蒸馏酒)；

米香型白酒(以大米为原料，经半固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成的，具有小曲米香特点的蒸馏酒)；

酱香型白酒(以高粱、小麦为原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成的，具有酱香特点的蒸馏酒)；

兼香型白酒(以谷物为主要原料，经发酵、贮存、勾兑而酿制成，具有浓香兼酱香独特风格的蒸馏酒)。

按生产工艺分类则为以下2种：

固态法白酒(以粮谷为原料，经酒醅固态发酵、贮存、勾兑而成，固态法白酒大都香气浓郁，口感柔和，绵甜爽净，余味悠长)；

液态法白酒(以谷物、薯类、糖蜜等为主要原料，经液态法发酵蒸馏而得的食用酒精为酒基，再经串香、勾兑而成的白酒。液态法白酒一般没有固态法白酒那么好的香气和口感)。