

## 前 言

为判定绿色食品白酒的质量和安全性,特制定本标准。

本标准由中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部食品质量监督检验测试中心(武汉)。

本标准主要起草人:王富华、孙胜枚、樊铭勇、罗斌、郭春敏。



# 中华人民共和国农业行业标准

## 绿色食品 白酒

NY/T 432—2000

Green food—White spirit

### 1 范围

本标准规定了绿色食品白酒产品的定义、要求、试验方法、检验规则,以及标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于各种香型、不同酒精度的 A 级绿色食品白酒。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 191—2000 包装储运图示标志
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.48—1996 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- GB 10344—1989 饮料酒标签标准
- GB/T 10345.2—1989 白酒感官评定方法
- GB/T 10345.3—1989 白酒中酒精度的试验方法
- GB/T 10345.4—1989 白酒中总酸的试验方法
- GB/T 10345.5—1989 白酒中总酯的试验方法
- GB/T 10345.6—1989 白酒中固形物的试验方法
- GB/T 10345.7—1989 白酒中乙酸乙酯的试验方法 气相色谱法
- GB/T 10345.8—1989 白酒中己酸乙酯的试验方法(GLC)
- GB/T 10346—1989 白酒检验规则
- NY/T 391—2000 绿色食品 产地环境技术条件

### 3 定义

本标准采用下列定义。

- 3.1 绿色食品 green food  
见 NY/T 391—2000 中 3.1。
- 3.2 A 级绿色食品 A grade green food  
见 NY/T 391—2000 中 3.3。

### 4 要求

- 4.1 原辅材料要求
- 4.1.1 主要酿造原料

生产绿色食品白酒所用粮食、谷物等主要酿造原料生产基地环境应符合 NY/T 391 的要求,并按绿  
中华人民共和国农业部 2000-12-22 批准 2001-04-01 实施

色食品生产操作规程生产,产品应符合绿色食品粮谷类产品标准要求且获绿色食品标志使用证书。

4.1.2 水

水应符合 NY/T 391—2000 中 4.5 要求。

4.2 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 绿色食品酒的感官要求

| 类型 | 浓香型                              | 清香型                       | 米香型            | 酱香型              | 其他香型           |
|----|----------------------------------|---------------------------|----------------|------------------|----------------|
| 色泽 | 无色(浓、酱、其他香型允许有微黄色),清亮透明,无悬浮物,无沉淀 |                           |                |                  |                |
| 香气 | 具有浓郁、谐调的以己酸乙酯为主体的复合香气            | 清香纯正,具有乙酸乙酯为主体的清雅、谐调的复合香气 | 米香纯正,清雅        | 酱香浓郁,幽雅细腻,空杯留香持久 | 具本品特色、纯正的香气    |
| 口味 | 绵甜爽净,香味谐调,余味悠长                   | 口感柔和,绵甜爽净,谐调,饮后余味悠长       | 入口绵甜,落口爽净,回味怡畅 | 醇厚、丰盛,回味悠长       | 口感独特,香味谐调,回味悠长 |
| 风格 | 具本品突出独特风格,无异味                    |                           |                |                  |                |

4.3 理化要求

4.3.1 高度酒理化要求

高度酒理化要求应符合表 2 规定。

表 2 绿色食品高度酒的理化要求

| 项 目            | 浓香型   | 清香型     | 米香型  | 酱香型  | 其他香型    |
|----------------|---|---------|------|------|---------|
| 酒精度(V/V),%     | 40.0~55.0   |         |      |      |         |
| 总酸(以乙酸计),g/L   | 0.5~1.7   | 0.4~0.9 | ≥0.3 | ≥1.3 | 0.3~1.7 |
| 总酯(以乙酸乙酯计),g/L | ≥2.5  | 1.4~4.2 | ≥1.0 | ≥2.5 | ≥2.5    |
| 固形物,g/L        | ≤0.4  |         |      |      |         |
| 乙酸乙酯,g/L       | —   | 0.8~2.6 | —    | —    | —       |
| 己酸乙酯,g/L       | 1.5~2.5   | —       | —    | —    | —       |
| 注              | 1 酒精度(V/V)允许误差为±1.0%;<br>2 酒精度(V/V)为40%~49%时,固形物≤0.5 g/L。 |         |      |      |         |

4.3.2 低度酒理化要求

低度酒理化要求应符合表 3 规定。

表 3 绿色食品低度酒的理化要求

| 项 目            | 浓香型      | 清香型      | 米香型   | 酱香型  | 其他香型    |
|----------------|----------|----------|-------|------|---------|
| 酒精度(V/V),%     | ≤40.0    |          |       |      |         |
| 总酸(以乙酸计),g/L   | 0.35~1.5 | 0.3~0.9  | ≥0.25 | ≥1.0 | 0.3~1.5 |
| 总酯(以乙酸乙酯计),g/L | ≥2.0     | 1.2~3.8  | ≥0.6  | ≥2.0 | ≥2.0    |
| 固形物,g/L        | ≤0.7     | ≤0.6     |       |      | —       |
| 乙酸乙酯,g/L       | —        | 0.65~2.2 | —     | —    | —       |

表 3 (完)

| 项 目                            | 浓香型     | 清香型 | 米香型 | 酱香型 | 其他香型 |
|--------------------------------|---------|-----|-----|-----|------|
| 己酸乙酯, g/L                      | 1.2~2.2 | —   | —   | —   | —    |
| 注                              |         |     |     |     |      |
| 1 酒精度(V/V)允许误差为±1.0%。          |         |     |     |     |      |
| 2 酒精度(V/V)≤32.0%时,固形物≤0.8 g/L。 |         |     |     |     |      |

## 4.4 安全卫生要求

安全卫生要求应符合表 4 的规定。

表 4 绿色食品酒的安全卫生要求

| 项 目                  | 指 标   |
|----------------------|-------|
| 甲醇, g/L              | ≤0.25 |
| 杂醇油(以异丁醇与异戊醇计), g/L  | ≤1.0  |
| 氰化物(以 HCN 计), mg/L   | ≤1.0  |
| 铅(以 Pb 计), mg/L      | ≤0.2  |
| 锰(以 Mn 计), mg/L      | ≤1.0  |
| 注: 氰化物限于以木薯或代用品为原料者。 |       |

## 5 试验方法

## 5.1 感官

按 GB/T 10345.2 规定执行。

## 5.2 酒精度

按 GB/T 10345.3 规定执行。

## 5.3 总酸

按 GB/T 10345.4 规定执行。

## 5.4 总酯

按 GB/T 10345.5 规定执行。

## 5.5 固形物

按 GB/T 10345.6 规定执行。

## 5.6 乙酸乙酯、己酸乙酯

按 GB/T 10345.7、GB/T 10345.8 规定执行。

## 5.7 甲醇、杂醇油

按 GB/T 5009.48—1996 中 4.2 和 4.3 条规定执行。

## 5.8 氰化物

按 GB/T 5009.48—1996 中 4.7 条规定执行。

## 5.9 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

## 5.10 锰

按 GB/T 5009.48—1996 中 4.6 条规定执行。

## 6 检验规则

按 GB 10346 规定执行。

## 7 标志、标签

产品标签与标志除按 GB 10344 规定执行外,还应符合有关规定。

## 8 包装、运输、贮存

### 8.1 包装

8.1.1 内包装必须用符合食品卫生要求的玻璃瓶、瓷瓶或其他材料包装;外包装必须用合格的瓦楞纸箱或其他包装材料;箱内要有防震、防撞的间隔材料,每箱内要附有产品质量合格证。

8.1.2 包装箱上应注有厂名、厂址、酒名、规格、批号、瓶数、日期以及符合绿色食品标志设计要求的标志。并有“小心轻放”、“防潮”、“向上”等字样及标志,其使用方法按 GB 191 的规定执行。

8.1.3 内外销瓶装酒一般分为 500 mL、250 mL、125 mL 等三种规格(外销酒也可按双方合同办理),在 20℃ 时,容量允许公差 $\pm 3\%$ 。

### 8.2 运输

运输时必须用篷布遮盖,避免强烈震荡、日晒、雨淋,装卸时应轻拿轻放。

### 8.3 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥,严防日晒、雨淋,严禁火种,不得直接接触潮湿地面,不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起,纸箱叠加高度不得超过 6 层,仓库温度应保持在 10℃~25℃,以 15℃ 为最适。



