DBS 53

云 南 省 食 品 安 全 地 方 标 准

DBS 53/007—2015

云南小曲清香型白酒

2015 - 08 - 27 发布

2016 - 02 - 27 实施

前 言

本标准代替DB 53/T 92—2008《云南小曲清香型白酒》的修订。 本标准与DB 53/T 92—2008相比,主要变化如下:

- ——修改了云南小曲清香型白酒的术语和定义;
- ——增加了原料要求;
- ——取消了质量等级的分级;
- ——理化指标中增加了乙酸乙酯的要求;
- ——取消了散装酒的有关规定。

标准条文中表述为"宜"的为推荐性条文。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——DB53/T 092—2001、DB53/T 92—2008。

云南小曲清香型白酒

1 范围

本标准适用于云南小曲清香型白酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 术语和定义

3.1 云南小曲清香型白酒

以粮谷为主要原料,采用小曲为糖化发酵剂,经传统固态糖化、小容量容器固态发酵,蒸馏、储存、勾兑、包装而成的,不使用食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味呈色物质的白酒。

3.2 小容量容器

符合食品安全标准规定的净容量≤60L的容器。

4 产品分类

- 4.1 高度酒: 酒精度为 40%vol~69%vol。
- 4.2 低度酒: 酒精度为 25%vol~39%vol。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 粮谷:应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定,不得使用非食品原料和辅料。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项	Ħ	要	检验方法			
		高度酒	低度酒	1並3並2月7五		
色泽和	色泽和外观 ^a					
香	气	醇香清雅、纯正。	清香淡雅、纯正。	GB/T 10345		
	味	酒体醇和谐调,爽净,回味怡畅、甘冽。	酒体柔和谐调,爽净,回味怡畅。	GB/1 10343		
风	格	具有本产品特				
a当酒液温度低于10℃以下时,允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。						

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指 标		检验方法			
项 目 		高度酒	低度酒	似地刀石			
酒精度 ^a /(%vol)		40~69	25~39				
总酸(以乙酸计)/(g/L)	\geqslant	0.40	0.25	GB/T 10345			
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	\geqslant	0.6	0.4				
固形物/(g/L)	\leq	0.5	0.7				
乙酸乙酯/(g/L)	\geqslant	0.3	0.2				
甲醇 ^b /(g/L)	\leq	0.6		GB/T 5009.48			
氰化物 ^b (以 HCN 计)/(mg/L)	\leq	6.0					
a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。							

5.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.5 食品加工助剂

食品加工助剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

6 其他

- 6.1 产品标志应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。
- 6.2 香型标识: 宜标识为小曲清香型或云南清香型。