

贵州省食品工业协会文件

黔食协 [2025]3号

关于发布 T/GZSX 092-2022 《红曲酱香白酒》 贵州省食品工业协会团体标准修改单的公告

各有关单位：

根据《中华人民共和国标准化法》及相关国家强制性食品安全标准的规定，按照《贵州省食品工业协会团体标准管理办法》的要求，由贵州省食品工业协会组织相关专家，对T/GZSX 092-2022《红曲酱香白酒》起草单位提出的修改申请，在调研并广泛征求意见后，经研究，批准 T/GZSX 092-2022《红曲酱香白酒》贵州省食品工业协会团体标准修改单。现公告如下：

序号	标准编号	标准名称	制修订	实施日期
1	T/GZSX 092-2022	红曲酱香白酒（含第1号修改单）	修订	2025-02-13

具体修改内容见附件。

2025年1月14日



附件：

T/GZSX 092-2022



T/GZSX 092-2022 《红曲酱香白酒》
贵州省食品工业协会团体标准第 1 号修改单

本修改单经贵州省食品工业协会于 2025 年 2 月 14 日批准，自 2025 年 3 月 01 日起实施。

1、将前言的本文件起草单位：贵州龙里荣和酒业有限公司、广东海洋大学、广东华源康生物科技有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会；修改为：贵州龙里荣和酒业有限公司、广东海洋大学、仲恺农业工程学院轻工食品学院、广东华源康生物科技有限公司、贵州大学酿造与食品工程学院、华南农业大学食品学院、广东扬名酒业有限公司、澳门城市大学、广东省河源市科技人才服务中心、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

2、将前言的本文件主要起草人：刘明荣、杨昌彪、寻思颖、徐晓飞、谭维言、李清伟、刘智成；修改为：刘明荣、邱树毅、杨昌彪、寻思颖、徐晓飞、朱秋劲、白卫东、方祥、韦越、黄松茂、周颖婕、杨继国、谭维言、李清伟、刘智成。

3、将第2章规范性引用文件中的引用文件：国家质检总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法；修改为：国家市场监督管理总局令[2023]第70号 定量包装商品计量监督管理办法。

ICS 67.160.10

CCS X 61

团 体 标 准

T/GZSX 092—2022

红曲酱香白酒

2022-05-23 发布

2022-05-28 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由贵州龙里荣和酒业有限公司提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州龙里荣和酒业有限公司、广东海洋大学、广东华源康生物科技有限公司、贵州省食品工业协会标准化技术委员会。

本文件主要起草人：刘明荣、杨昌彪、寻思颖、徐晓飞、谭维言、李清伟、刘智成。

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

红曲酱香白酒

1 范围

本文件规定了红曲酱香白酒的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于红曲酱香白酒的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 15109 白酒工业术语

QB/T 5188 酿造红曲

DB52/T 1298 酱香大曲生产技术规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质检总局令[2005]第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

GB/T 15109界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红曲酱香白酒

以高粱、小麦、水为原料，以酱香大曲和红曲为糖化发酵剂，采用传统酱香白酒生产工艺，经固态发酵、蒸馏、贮存、勾调而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有红曲酱香风格的白酒。

3.2

酱香大曲

以小麦、水、母曲等为生产原料，通过40天高温发酵，贮存三个月以上作为生产大曲酱香酒的糖化发酵剂。

[来源：DB52/T 1298-2018，3.1]

3.3

红曲

以大米等粮谷为原料，接种红曲霉菌种发酵培养制得的，应用于白酒的发酵剂。

[来源：QB/T 5188-2017，3.1 有修改]

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 4.1.2 小麦应符合GB 1351的规定。
- 4.1.3 酿造用水应符合GB 5749 的规定。
- 4.1.4 其他原辅料应符合相应的产品标准或国家有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或略显微红（或微黄），清澈透明	GB/T 10345
香 气	红曲酱香优雅，蜜香舒适，空杯香持久	
口 味	酒体醇和，诸味协调，回味怡长	
风 格	具有红曲酱香白酒风格	

4.3 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
酒精度 ^a /(%vol)	45~58	GB 5009.225
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥2.0	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥2.5	GB/T 10345
β-苯乙醇/(mg/L)	≥10.0	GB/T 10345
固形物/(g/L)	≤0.70	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)	≤0.30	GB/T 10345
甲醇 ^b /(g/L)	≤0.6	GB 5009.266
氰化物(以HCN计) ^b /(mg/L)	≤8.0	GB 5009.36
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.5	GB 5009.12
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol; ^b 甲醇、氰化物指标按100 %酒精度折算。		

4.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.5 净含量

定量包装产品应符合国家质检总局令[2005]第75号的规定；检验按JJF 1070的规定进行。

4.6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验规则

按GB/T 10346的规定执行。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 产品标签应符合GB 7718、GB 2757的规定，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 预包装产品应标识产品类型为“固态法白酒”。

6.3 包装、运输和贮存按GB/T 10346的规定执行。