



中华人民共和国国家标准

GB/T 48009—2026

白酒质量通则

General quality requirements for baijiu

2026-04-30 发布

2026-11-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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。

本文件规定了质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国轻工业联合会提出。

本文件由全国白酒标准化技术委员会(SAC/TC 358)归口。

本文件起草单位：贵州茅台酒股份有限公司、宜宾五粮液股份有限公司、山西杏花村汾酒厂股份有限公司、江苏洋河酒厂股份有限公司、泸州老窖股份有限公司、中国食品发酵工业研究院有限公司、陕西凤酒股份有限公司、桂林三花股份有限公司、广东石湾酒厂集团有限公司、安徽口子酒业股份有限公司、济南趵突泉酿酒有限责任公司、四特酒有限责任公司、河北衡水老白干酒业股份有限公司、酒鬼酒股份有限公司、贵州董酒股份有限公司、贵州习酒股份有限公司、安徽古井贡酒股份有限公司、四川郎酒股份有限公司、劲牌有限公司、北京红星股份有限公司、四川绵竹剑南春酒厂有限公司、华润酒业控股有限公司、舍得酒业股份有限公司、贵州珍酒酿酒有限公司、湖北稻花香酒业股份有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司牛栏山酒厂、湖北枝江酒业股份有限公司、贵州国台数智酒业集团股份有限公司、贵州省白酒产业发展促进会、广东省食品检验所(广东省酒类检测中心)、贵州省产品质量检验检测院、四川省食品检验研究院、中粮营养健康研究院有限公司、老村长酒业有限公司、安徽宣酒集团股份有限公司、山东百脉泉酒业股份有限公司、四川省宜宾高洲酒业有限责任公司、贵州酱酒集团酒业有限公司、青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、山西汾阳王酒业有限责任公司、内蒙古河套酒业集团股份有限公司、贵州真工酿酒有限公司、山西酒类产品质量检测中心(有限责任公司)、贵州白酒交易所股份有限公司、安徽润安信科检测科技有限公司。

本文件主要起草人：王莉、杨韵霞、韩英、陈翔、邓波、孟镇、郭新光、徐钦祥、廖昶、张煜行、邹斐、汪地强、李安军、沈毅、杨强、张斌、李勇、郑扬韵、吕志远、李薇、杨帆、杜艳红、胡雯钦、谢义贵、赵德义、蒲吉洲、唐绍培、万小丰、魏金旺、胡格、陈鹏、冉红艳、童国强、汪延彩、孟望霓、杜钢、甄攀、王新磊、郑晓卫、梅景灿、张瑛毓、杨仁君、张温清、李庆腾、马绍坤、张晓锋、冯声宝、谷文建、王加彬、赵国恒、张鑫、张明、曾佳佳、殷小燕、黎欣欣。

引 言

白酒是我国特有的蒸馏酒,具有悠久的历史,是中国传统酒文化的重要载体,其丰富多样的生态环境以及独特的制曲、发酵、蒸馏等生产工艺,形成了不同白酒的典型风格。白酒根据不同生产工艺类型分为固态法白酒、固液法白酒和液态法白酒。相对于威士忌、白兰地等发酵过程中物料呈液态而言,白酒固态发酵法或半固态发酵法工艺在发酵过程中物料呈固态或半固半液状态。传统固态法白酒以十二大香型为典型代表,不同香型(风格)的白酒,在原料、酿酒生态、糖化发酵剂、生产工艺等方面各具特点。

白酒作为我国传统文化的代表之一,白酒国际化正逐步成为文化输出的重要内容。制定本文件的目的在于从白酒标准体系的顶层设计出发,树立我国白酒统一形象,推动白酒的国际化进程。

白酒质量通则

1 范围

本文件规定了白酒的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存,给出了产品分类和质量分级原则,描述了相应的试验方法。

本文件适用于各类白酒产品。

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 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
- 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/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 23544 白酒企业良好生产规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

白酒 baijiu

以谷物为制酒原料,主要采用酒曲为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的,不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质,且固态发酵法或半固态发酵法产品不直接或间接添加食用酒精的蒸馏酒。

3.2

酒曲 jiuqu

以谷物为主要原料,加入或不加入豆类,在一定温度、湿度环境下,经培养富集多种微生物而成的,用于酿酒糖化和发酵的制剂。

3.3

发酵容器 fermentation container

白酒生产过程中发酵用的容器。

注:包括窖池、发酵缸(罐)、发酵槽等。

3.4

蒸馏容器 distiller

白酒生产过程中蒸馏用的容器。

注:包括甑、蒸馏釜等。

3.5

陈酿容器 aging container

白酒生产过程中陈酿用的容器。

注：包括陶坛(缸)、酒海、不锈钢贮酒罐、贮酒池等。

4 产品分类和质量分级原则

4.1 产品分类原则

根据生产过程中所用糖化发酵剂种类、生产工艺和产品风格进行分类。

4.2 质量分级原则

4.2.1 可根据基酒质量等级、陈酿时间、风格等因素,将不同基酒进行组合、勾调而成不同质量等级的产品。

4.2.2 以感官评价、生产过程、理化指标对产品质量等级进行综合评价。

4.2.3 可根据产品特点划分质量等级,在有效区分产品质量等级的前提下,质量等级数量宜不超过2个级别。

5 生态与生产过程要求

5.1 酿造生态环境

5.1.1 工厂的建设宜满足生态酿酒的要求,包括保护与建设适宜酿酒微生物生长、繁殖的酿造生态环境。

5.1.2 厂区环境等要求应符合 GB/T 23544 的规定。

5.2 原料

谷物、豆类和水等原料应符合相应标准和要求。

注 1: 制酒原料主要包括:高粱、大米、小麦、糯米、玉米、青稞等。

注 2: 制曲原料主要包括:小麦、大麦、大米、豆类等。

5.3 生产过程

5.3.1 原料处理

原料应进行除尘除杂分选。制酒原料经破碎或不破碎后进行润料、蒸煮。

5.3.2 制曲

在制曲过程中通过富集环境(空气、土壤等)、原料等中的微生物进行自然发酵并应控制温度、湿度、发酵时间。根据工艺需要,也可接种纯种微生物进行培养。

5.3.3 发酵

白酒应主要采用固态发酵法或半固态发酵法工艺在发酵容器中进行发酵,也可采用液态发酵法。

5.3.4 蒸馏

固态发酵法产品使用甑进行蒸馏,半固态发酵法产品使用蒸馏釜等蒸馏容器进行间歇蒸馏,掐头去

尾,量质摘酒,基酒酒精度宜不大于 75%vol。

5.3.5 陈酿

根据工艺、基酒质量等级等因素,采用陶坛(缸)、酒海、不锈钢贮酒罐、贮酒池等中的一种或多种陈酿容器进行陈酿。

5.3.6 勾调

根据产品质量要求,使用不同特性的基酒进行调配、组合,形成勾调方案,并进行扩大生产。

注:大曲、小曲主要生产流程示例图和酒曲示意图、白酒主要生产工艺流程示例图分别见附录 A、附录 B。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求 ^a
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物和沉淀,无杂质 ^b
香气	具有原料、酒曲、发酵、陈酿等所带来的复合香气特征 ^c ,香气协调、自然、舒适
口味口感	酒体完整、协调
风格	具有工艺、地域等赋予的典型风格
注:白酒风味轮见附录 C。	
^a 若有相应的白酒产品标准,如 GB/T 10781,应同时符合该产品标准。	
^b 当产品温度降低时,可能由于析出高级脂肪酸酯等而出现沉淀物质或失光现象;温度恢复后,应逐渐恢复正常。	
^c 如粮香、酒曲香、果香、花香等。	

6.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项目	要求 ^a
酒精度 ^b /(%vol)	18.0~72.0
固形物/(g/L)	≤1.0
酸酯总量/(mmol/L)	≥8.0
^a 若有相应的白酒产品标准,如 GB/T 10781,应同时符合该产品标准。	
^b 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0%vol。	

6.3 净含量

净含量允许差要求见《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

7.2 理化要求

7.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 描述的方法进行。

7.2.2 固形物、酸酯总量

按 GB/T 10345 描述的方法进行。

7.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

8 检验规则和标志、包装、运输、贮存

按 GB/T 10346 的规定执行。

附录 A
(资料性)

大曲、小曲主要生产流程示例图和酒曲示意图

白酒主要以酒曲为糖化发酵剂，包括大曲、小曲、麸曲。大曲和小曲的主要生产工艺流程示例见图 A.1。大曲形态通常为砖形块状，体积较大；小曲形态通常为圆球、方块、饼状，体积较小；麸曲形态通常为疏松的散粒状，外观见图 A.2。

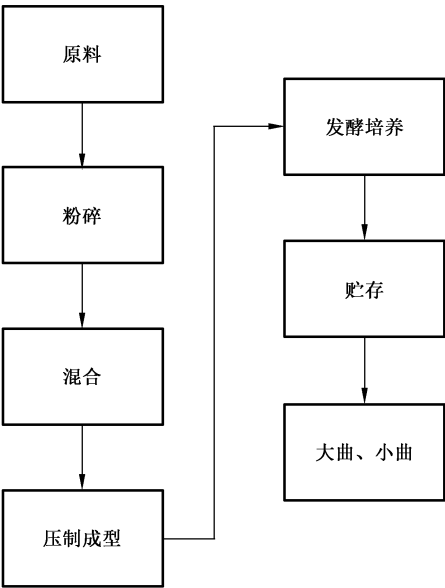


图 A.1 大曲、小曲主要生产流程示例图



a) 大曲示意图



b) 小曲示意图



c) 麸曲示意图

图 A.2 酒曲示意图

附录 B

(资料性)

白酒主要生产工艺流程示例图

白酒的产品风格因其生态环境、生产工艺、发酵容器、蒸馏容器、陈酿容器的不同而各具特色,其主要生产工艺流程示例图见图 B.1。

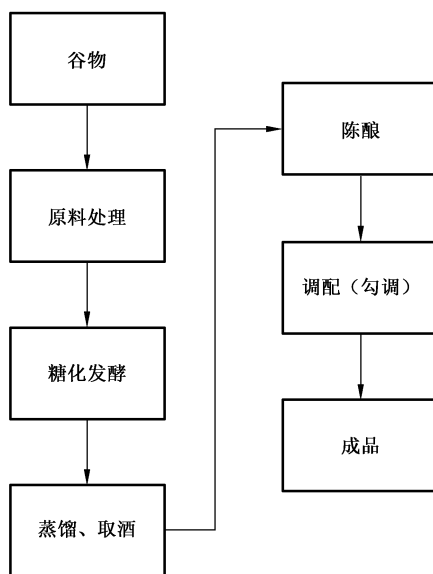


图 B.1 白酒主要生产工艺流程示例图

附录 C
(资料性)
白酒风味轮

白酒感官风格具有丰富多样的个性化特征,图 C.1 给出了白酒感官评价常用的描述词,但描述词不限于图中所示内容。

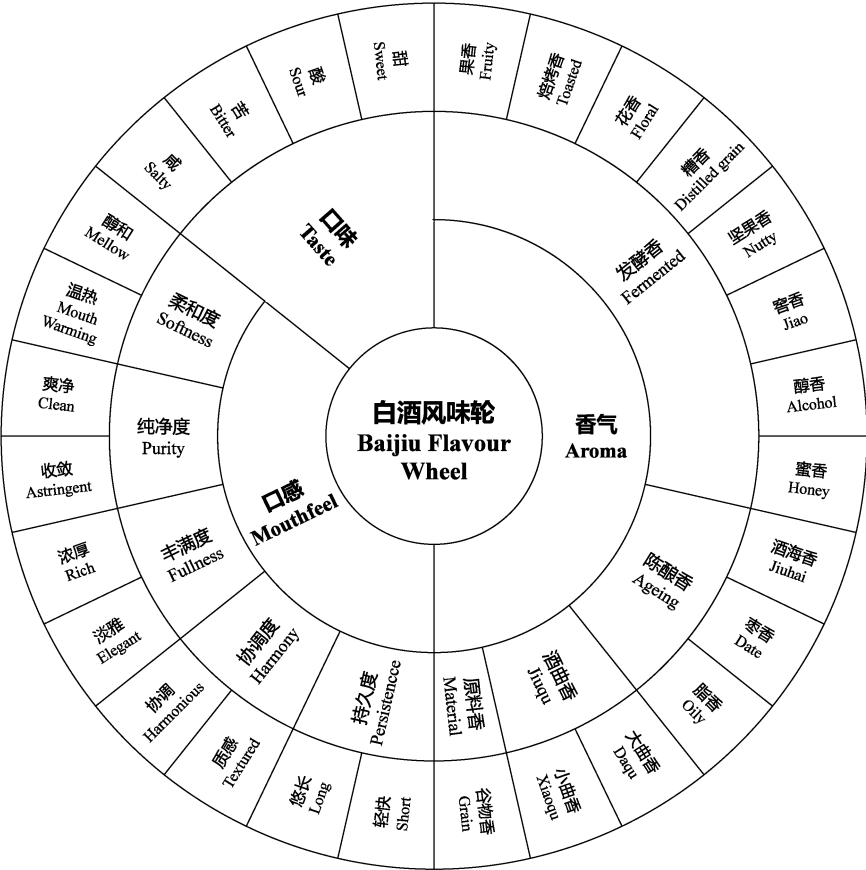


图 C.1 白酒风味轮

参 考 文 献

- [1] GB/T 10781(所有部分) 白酒质量要求
 - [2] GB/T 33405—2016 白酒感官品评术语
 - [3] 定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令第 70 号)
-

