

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

云南省卫生和计划生育委员会 发布

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 $\leq 60\text{L}$ 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 目	要 求		检验方法
	高度酒	低度酒	
色泽和外观 ^a	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。		GB/T 10345
香 气	醇香清雅、纯正。	清香淡雅、纯正。	
口 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。	
风 格	具有本产品特有的风格。		

^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
	高度酒	低度酒	
酒精度 ^a /(%vol)	40~69	25~39	GB/T 10345
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.40	0.25	
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	0.6	0.4	
固形物/(g/L) ≤	0.5	0.7	
乙酸乙酯/(g/L) ≥	0.3	0.2	
甲醇 ^b /(g/L) ≤	0.6		GB/T 5009.48
氰化物 ^b (以HCN计)/(mg/L) ≤	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。