



中 华 人 民 共 和 国 农 业 行 业 标 准

NY/T 432—2021
代替 NY/T 432-2014

绿色食品 白酒

Green food—Baijiu

（报批稿）

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

本文件代替 NY/T 432-2014《绿色食品 白酒》，与 NY/T 432-2014 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了白酒的英文名称（见封面）；
- b) 增加了白酒的分类（见第4章）；
- c) 增加了原料中食品添加剂的规定（见5.1）；
- d) 增加了生产过程的规定（见5.2）；
- e) 更改白酒的感官评价用语（见表1、表2，2014版的表1）；
- f) 更改了酒精度、固形物、甲醇、氰化物等理化指标及检验方法（见表3、表4，2014版表2、表3和表4）；
- g) 增加了米香型白酒的乳酸乙酯、 β -苯乙醇等指标（见表3、表4）；
- i) 删除了标志的相关内容（见2014版的6.1）；
- j) 更改了包装、运输、贮存的部分内容（见第8章，2014版的第7章）。

本文件由中华人民共和国农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院农业质量标准与监测技术研究所、广东省农业标准化协会、中国绿色食品发展中心、农业农村部农产品及加工品质量监督检验测试中心（广州）、中国贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司、贵州国台酒业股份有限公司、甘肃红川酒业有限责任公司、青岛市华测检测技术有限公司、深圳市华测检测有限公司。

本文件主要起草人：陈岩、刘雯雯、杨慧、唐伟、赵洁、王富华、朱娜、张剑勇、王莉、吴建霞、卢君、耿安静、廖若昕、杨桂玲、陈辉、王有成。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2000年首次发布为 NY/T 432，2014年第一次修订；

——2014年第一次修订时，增加了术语和定义；更改了原料要求中加工用水的标准；增加了浓酱兼香型白酒的分类；调整了总酸、总酯、乙酸乙酯、己酸乙酯、固形物等理化指标；删除了杂醇油和锰的限量要求；更改了产品的检验规则、包装、运输和贮存要求；

——本次为第二次修订。

绿色食品 白酒

1 范围

本文件规定了绿色食品白酒的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于不同香型、不同酒精度的绿色食品白酒。

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/T 191 包装储运图示标志
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 15109 白酒工业术语
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 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 界定的术语和定义适用于本文件。

4 分类

4.1 浓香型白酒

4.2 酱香型白酒

- 4.3 清香型白酒
- 4.4 浓酱兼香型白酒
- 4.5 米香型白酒
- 4.6 凤香型白酒
- 4.7 豉香型白酒
- 4.8 芝麻香型白酒
- 4.9 特香型白酒
- 4.10 老白干香型白酒
- 4.11 其他香型白酒

5 要求

5.1 原料

原料应符合相应的绿色食品产品标准的规定，食品添加剂应符合 NY/T 392 的规定，加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

5.2 生产过程

应符合 GB 8951 的规定。

5.3 感官

高度酒和低度酒的感官要求应分别符合表 1、表 2 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	要 求					检验方法 ^b
	浓香型	酱香型	清香型	浓酱兼香型	米香型	
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a					GB/T 10345
香气	具有以浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	酱香突出，香气幽雅，空杯留香持久	清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的优雅、谐调的复合香气	浓酱谐调，优雅馥郁	米香纯正，清雅	
口味	酒体绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长	酒体醇厚，丰满细腻，诸味协调，回味悠长	酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味悠长	细腻丰满，回味爽净	酒体醇和，绵甜、爽冽，回味怡畅	
风格	具有本品典型的风格					
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。						
^b 其他各种香型的白酒感官要求参照相应产品国家标准的优级产品标准执行。						

表 2 低度酒感官要求

项目	要 求					检验方法 ^b
	浓香型	酱香型	清香型	浓酱兼香型	米香型	
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a					GB/T 10345
香气	具有较浓郁的窖香为主的复合香气	酱香较突出，香气较幽雅，空杯留香久	清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的清雅、谐调的复合香气	浓酱谐调，优雅舒适	米香纯正，清雅	
口味	酒体绵甜醇和，谐调爽净，余味较长	酒体醇和，协调，味长	酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味较长	醇和丰满，回味爽净	酒体醇和，绵甜、爽冽，回味较怡畅	
风格	具有本品典型的风格					
^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。 ^b 其他各种香型的白酒感官要求参照相应产品国家标准的优级产品标准执行。						

5.4 理化指标

高度酒、低度酒的理化指标应分别符合表 3、表 4 的规定。

表 3 绿色食品高度酒理化指标

项目	指 标					检验方法 ^e
	浓香型	酱香型	清香型	浓酱兼香型	米香型	
酒精度（20℃）， %vol	40 ^a ~68	44 ^b ~58	40 ^a ~68	40 ^a ~68	40 ^a ~68	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）， g/L	≥0.40	≥1.40	≥0.40	≥0.50	≥0.30	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计), (g/L)	≥2.00	≥2.00	≥1.00	≥2.00	≥0.80	
乙酸乙酯，（g/L）	-	-	0.60~2.60	-	-	
乳酸乙酯，（g/L）	-	-	-	-	≥0.50	
β-苯乙醇，（g/L）	-	-	-	-	≥0.03	
己酸乙酯，（g/L）	1.20~3.50	≤0.40	-	0.60~2.00	-	
固形物，（g/L）	≤0.40 ^c	≤0.70	≤0.40 ^c	≤0.60	≤0.40 ^c	
甲醇 ^d ，（g/L）	≤0.5					GB 5009.266
氰化物 ^d ，（mg/L）	≤2.0					GB 5009.36
^a 不含 40%vol。						
^b 不含 44%vol。						
^c 酒精度在 40%vol~49%vol 的酒，固形物可小于等于 0.50 g/L。						
^d 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。						
^e 其他各种香型的白酒理化指标参照相应产品国家标准的优级产品标准执行。						

表 4 绿色食品低度酒理化指标

项目	指 标					检验方法 ^b
	浓香型	酱香型	清香型	浓酱兼香型	米香型	
酒精度（20℃），% vol	25~40	32~44	25~40	25~40	25~40	GB 5009.225

总酸（以乙酸计）， g/L	≥0.30	≥0.80	≥0.25	≥0.30	≥0.25	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L	≥1.50	≥1.20	≥0.70	≥1.40	≥0.45	
乙酸乙酯， g/L	-	-	0.40~2.20	-	-	
乳酸乙酯， g/L	-	-	-	-	≥0.30	
β-苯乙醇， g/L	-	-	-	-	≥0.015	
己酸乙酯， g/L	0.70~2.20	≤0.40	-	0.50~1.60	-	
固形物， g/L	≤0.70	≤0.70	≤0.70	≤0.50	≤0.70	
甲醇 ^a ， g/L	≤0.5					GB 5009.266
氰化物 ^a ， mg/L	≤2.0					GB 5009.36
^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。						
^b 其他各种香型的白酒理化指标参照相应产品国家标准的优级产品标准执行。						

5.5 污染物限量

应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表 5 的规定。

表 5 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/L	≤0.2	GB 5009.12

5.6 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 的规定执行。

6 检验规则

申报绿色食品的白酒产品应按照本文件中 5.3~5.6 所确定的项目进行检验。每批产品交收（出厂）前，都应进行交收（出厂）检验，交收（出厂）检验内容包括包装、标签、净含量、感官、理化指标。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

7 标签

应符合 GB 2757 及 GB 7718 的规定，酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

应按 NY/T 658 的规定执行，包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行，其他要求应符合 GB/T 10346 的规定。

8.2 运输和贮存

运输和贮存应按 NY/T 1056 的规定执行。运输和贮存时应保持清洁、阴凉、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种，不应直接接触潮湿地面，室内贮存温度宜保持在 10℃~25℃。
