

ICS 67.160.10
X 61



中华人民共和国国家标准

GB/T 15109—2008
代替 GB/T 15109—1994

白酒工业术语

Terminology of Chinese spirits industry

2008-10-19 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 15109—1994《白酒工业术语》。

本标准与 GB/T 15109—1994 相比主要变化如下：

- 增加了“规范性引用文件”。
- “原辅料”改为“主要原辅料”。其中高粱、小麦、玉米、大米、豌豆的描述执行相应的国家标准；去掉非主要原辅料甘薯、马铃薯的描述。
- “生产设备及器具”改为“生产设备、设施及器具”。根据工艺分为制曲设备、酿酒设备、蒸馏设备、晾糟设备、陈酿设备五部分，并相应增减了各部分条款。
- “糖化发酵剂”章节改为“制曲”。将帘子曲和通风曲放入麸曲中描述，去掉液体曲、机械制曲坯、酒母、产酯酵母的描述。
- “酿酒”章节增加了固态发酵法、液态发酵法、半固态发酵法、糙沙、粮糟、上甑、跑汽、串甑、摊晾、下曲、发酵周期、跌窖、吹口、窖帽、清窖、窖泥、窖皮泥、原窖法、跑窖法、双轮底、开窖鉴定、量质摘酒等的描述。
- “成品及半成品”章节增加了混合曲酒、固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、浓酱兼香型白酒、老白干香型白酒、组合酒、调味酒等的描述；去掉了微机勾兑、调香和调味、空杯留香的描述。
- 规范了标准文本的编写。
- 原标准附录 A、附录 B 调整为索引，并按照修改的内容重新编写。

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、国家酒类及加工食品质量监督检验中心、泸州老窖集团有限责任公司、北京红星股份有限公司、四川水井坊股份有限公司、四川省食品发酵工业研究设计院。

本标准主要起草人：郭新光、钟杰、沈才洪、艾金忠、赖登燁、刘念、张蔚、康永璞、张宿义、孟辉、范威。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 15109—1994。

白酒工业术语

1 范围

本标准规定了白酒工业的基本术语和定义。

本标准适用于白酒行业的生产、科研、教学及其他有关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

3 术语和定义

3.1 主要原辅料

3.1.1

高粱 sorghum, kaoliang, milo

亦称红粮、小蜀黍(shūshǔ)、红棒子。禾本科草本植物栽培高粱作物的果实。籽粒有红、黄、白等颜色,呈扁卵圆形。按其粒质分为糯性高粱和非糯性高粱。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.1]

3.1.2

小麦 wheat

禾本科草本植物栽培小麦的果实。呈卵形或长椭圆形,腹面有深纵沟。按照小麦播种季节的不同分为春小麦和冬小麦;按小麦籽粒的粒质和皮色分为硬质白小麦、软质白小麦、硬质红小麦、软质红小麦。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.2]

3.1.3

玉米 maize, corn

亦称玉蜀黍(shūshǔ)、大蜀黍、棒子、包谷、包米、珍珠米。禾本科草本植物栽培玉米的果实。籽粒形状有马齿形、三角形、近圆形、扁圆形等,种皮颜色主要为黄色和白色,按其粒形、粒质分为马齿型、半马齿型、硬粒型、爆裂型等类型。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.3]

3.1.4

大米 milled rice, white rice, rice

稻谷经脱壳碾去皮层所得的成品粮的统称,可分为籼米、粳米和糯米,糯米又分为籼糯米和粳糯米。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.6.1]

3.1.5

豌豆 peas

亦称麦豆、毕豆、小寒豆、淮豆。豆科草本植物栽培豌豆荚果的种子。球形,种皮呈黄、白、青、花等颜色,表面光滑,少数品种种皮呈皱缩状。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.5.14]