

《麦香型白酒》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

（一）任务来源

根据广东省食品学会关于下达2025年团体标准立项通知（粤食学【2025】第08号），由广东金麦生物技术有限公司、广东汇标检测认证集团有限公司、广州一麦香城生物科技有限公司、华南理工大学、华南农业大学、金堂县沱源酒坊、铠佑（广州）生物研究有限公司、济宁玉园生物科技有限公司承担《麦香型白酒》团体标准的制定工作。该标准由广东省食品学会提出并归口。

（二）制定背景

习近平总书记对食品安全工作多次作出重要指示，强调确保食品安全是民生工程、民心工程，是各级党委、政府义不容辞之责。为帮助行业的发展，国务院办公厅发布了《关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》，规定“相关部门应依据食品安全法、农产品质量安全法和标准化法，率先研究制定对鲜肉、水产品、乳及乳制品、冷冻食品等易腐食品温度控制的强制性标准并尽快实施。积极发挥行业协会和骨干龙头企业作用，大力发展团体标准，并将部分具有推广价值的标准上升为国家或行业标准。”国务院各项政策方针和精神指引，表明现阶段部分食品安全水平有待提升，亟需有高质量的麦香型标准引导行业的健康发展，保障消费者的生命健康安全。因此，构建品类齐全的麦香型团体标准，能够完善麦香型食品标准，健全广东省内麦香型行业的食品安全监管体制，有助于地方政府落实属地管理，强化生产经营主体责任，推进麦香型往更高的质量安全水平发展。

麦香型白酒是以小麦为原料，配以各种辅料（或不配），经蒸煮、发酵和蒸馏等加工工艺而成的成品或半成品。长期以来，由于我国经济发展和居民收入水平提高，居民饮食消费提升，同时白酒销售体系日趋成熟，健康白酒行业蓄力发展。但目前在我国没有麦香型国家标准、行业标准，广东省内也没有相关的地方标准、团体标准。为促进麦香型白酒产品和行业发展，迫切希望市面上有高质量

的麦香型白酒产品，让消费者放心选购。因此，完善广东省酒类标准体系，能够引导广东省甚至全国各个地区加强对白酒行业食品安全重点领域的研究，提高麦香型行业的食品安全管理水平，打造高标准、高质量、高水平的白酒企业，树立行业标杆，营造安全健康的市场环境。

（三）工作过程

1、标准起草

1.1、成立标准编制工作组

2025年2月，广东金麦生物技术有限公司、广东汇标检测认证集团有限公司、广州一麦香城生物科技有限公司、华南理工大学、华南农业大学、金堂县沱源酒坊、铠佑（广州）生物研究有限公司、济宁玉园生物科技有限公司接到《麦香型白酒》团体标准制定项目任务后，组织了相关人员对该标准的具体工作进行了认真细致的研究，确定了总体工作方案，成立了标准编制工作组，制定工作计划，落实了参与标准制定的人员及分工，详见表1。

表1 标准主要起草人员及任务分工

人员姓名	职务/职称	项目分工
古志平	工程师	项目负责人
王智民	董事长/主管药师	项目组织协调
赵向东	教授级高工	项目指导
廖振林	教授	标准文本编制与修改
郝燕娟	高级工程师	标准文本和编制说明编制、修改
王临好	工程师	数据分析
陈先贵	高级工程师	样品收集
杨继国	教授	方法验证
王洁	副研究员	检测方法研究
李兆刚	工程师	数据分析与方法验证

1.2、技术路线和项目方案的制定

2025年2月，标准编制小组成员查询和收集了国内外相关标准和文献资料，对国内外相关产品研究进行讨论，确定了标准制定要开展的主要工作内容，确立了标准编制工作思路，制定了标准制定的技术路线，如图1所示。

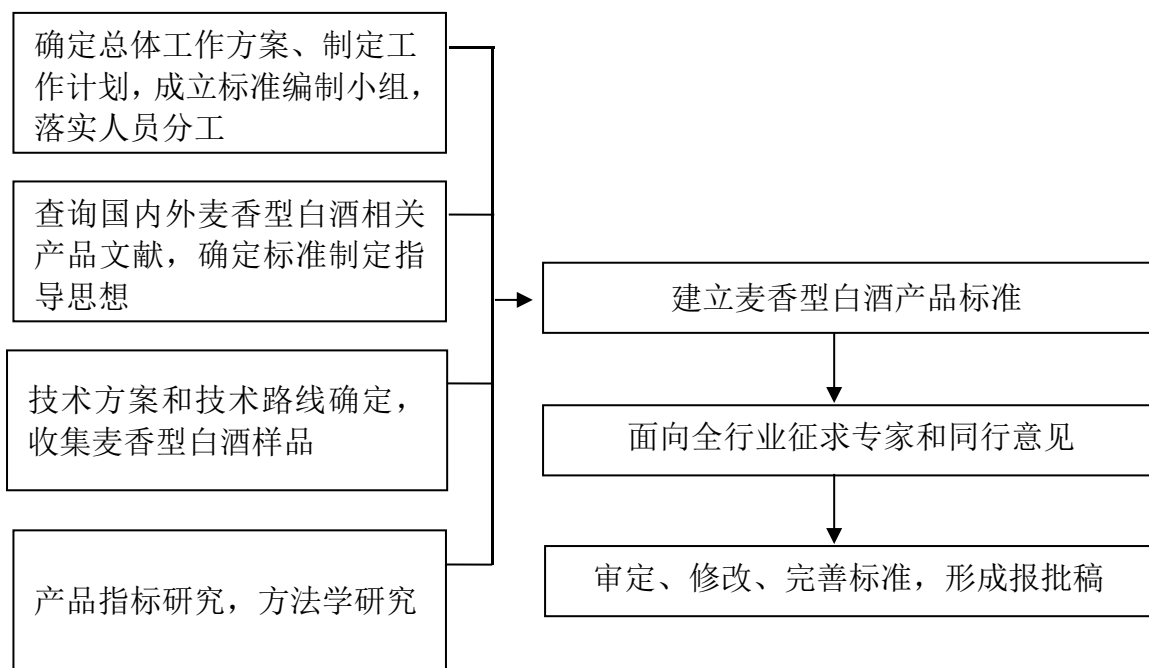


图 1 标准制订技术路线

1.3、标准立项论证会

2025 年 2 月 25 日下午，由广东省食品学会组织的《麦香型白酒》团体标准立项论证会在华南理工大学食品科学与工程学院顺利召开，见图 2。会上，华南农业大学廖振林教授代表项目组，从标准立项背景、立项目的意义及必要性、标准范围和主要技术内容等方面向专家进行了详细的汇报。廖教授指出，麦香型白酒是白酒市场中独具特色的产品，制定《麦香型白酒》团体标准，不仅有助于规范市场秩序，提升产品质量，更将为麦香型白酒的可持续发展提供坚实的技术支撑。专家组听取了申报情况汇报，重点对标准立项的必要性、可行性等方面进行了质询和讨论，并提出了修改补充意见和建议。



图 2 标准立项论证会

2、征求意见

2025 年 10 月，标准编制小组发送给广东食品学会开展定向征求意见工作。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

在标准的制定过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准。与有关的各种基础标准相衔接，遵循了政策性和协调统一性的原则。

三、标准的制定与起草原则（国内外依据及其他参考资料）

本标准的起草以保障公众身体健康为宗旨，做到科学合理、安全可靠，以反映地方食品特点和食品产业发展需求、利于解决地方食品安全监管实际问题为原则，在制定过程中应当广泛听取各方意见，保证标准制定过程的透明度。

四、标准主要技术内容及依据

（一）标准的编制原则

在其适用范围内，内容力求完整准确，易于理解，并具备先进性、实用性（可操作性）和权威性。本标准的结构、技术要素和表达方法按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。本标准从内容上涵盖了范围、规范性引用文件、技术要求、检验方法等。

（二）标准制定主要内容

1、国内外相关标准文献资料查询

标准编制工作组经查阅国内外相关资料，目前国内已经颁布麦香型白酒标准仅 3 项（见表 2），国外未见发布相关方法；查阅国内相关文献的基础上，确定了该标准的基本框架及主要内容，包括标准名称、适用范围、术语和定义、检验方法、检验规则。

表 2 国内外相关标准

序号	标准名称	承担单位	标准类型
1	麦香型白酒 Q/PZJ 0001S-2023	平舆县醉颠酒业有限公司企业标准	企业标准
2	麦香型白酒 Q/YLY 0001S-2020	御良源实业集团有限公司企业标准	企业标准
3	麦香型酒 T/HNSPXH 059-2025	河南农业大学等	河南团体标准

2、主要技术内容确定的依据

2.1、范围

根据麦香型白酒的产业发展实际情况，本标准规定了麦香型白酒的分类、术语和定义、原辅料、技术要求、标签标识、包装储运等要求。本标准适用于麦香型白酒的生产、检验与销售。

2.2 定义

麦香型白酒的定义是在 GB/T 15109-2021《白酒工业术语》的基础上，根据工艺给出麦香型白酒定义为：以水、小麦、高粱等一种或多种粮谷为原料，采用纯种复合菌剂为糖化发酵剂，经蒸煮、固态培菌糖化、固态发酵、固态蒸馏、陈酿而成，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质的白酒。上述定义明晰了麦香型白酒的概念，使消费者等相关方更好的麦香型白酒工艺特征。

2.3 产品分类

目前麦香型白酒产品现状及行业内的共识，根据产品酒精度含量分为高度酒与低度酒，其中酒精度在 40%vol~66%vol 范围的为高度酒，酒精度在 30%vol~40%vol（含 40%vol）的为低度酒。

2.4 技术指标

为了更好向消费者传递麦香型白酒典型工艺特征信息，在标准制定过程中根据行业调研报告，系统总结和抽提其典型工艺征，按照不同的酒精度分类分别提出生产过程要求，一方面深入阐述麦香型白酒的生产工艺属性，另一方面规范麦香型白酒工艺，进一步提升麦香型白酒产品质量整体水平。

（1）原辅料要求：

其工艺特征包括原料、菌种制曲、勾兑等。因此生产用水水质应符合 GB 5749 的规定、生产用的小麦应符合 GB 1351 的规定以及生产工艺要求为“采用独特的传统固态发酵工艺生产，纯种制曲、高温堆积糖化、高温发酵、高温流酒；不添加任何外来物质”。

（2）感官要求：

感官品评技术对于指导企业生产、控制产品质量、评鉴品质优劣、新品开发研究、推动行业发展具有重要意义。为了体现标准的专业性和通俗性，以便专业鉴定与引导消费者，便于消费者直观地了解麦香型产品本身的感官特性。工作组以 GB/T 33405-2016《白酒感官品评术语》国家标准中界定的感官描述词为基础，

综合麦香型白酒感官评价研究成果及工作组提供的典型样品感官描述词等，建立麦香型白酒的术语，并组织工作组成员中的品评专家对麦香型白酒进行感官评价工作。因此，本标准感官要求应符合表 3 的规定。

表 3 感官要求

项 目	感 官 要 求
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀
香 气	麦香突出，幽雅细腻，空杯留香持久
口 味	酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长 酒体较醇和谐调、绵甜爽净，余味较长
风 格	具有本品典型的风格
注：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℃以上时应逐渐恢复正常。	

(3) 理化指标：

酯类和有机酸是白酒中主要的呈香、呈味物质。在自然条件下，有机酸和醇与酯发生可逆的转化反应，在一定时间内，有利于产品质量风格趋于稳定、协调。本标准在制定过程中，遵循白酒中酸酯转化的客观规律，对理化指标进行规定，有利于麦香型白酒质量的保证。因此，本标准理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目		低度酒		高度酒	
质量等级		优级	一级	优级	一级
酒精度/（%vol）		30-40		40~66	
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.80	0.6	1.00	0.9
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	1.20	1.00	1.50	1.30
乙酸乙酯/（g/L）	≥	1.00	0.80	1.20	1.00
固形物/（g/L）	≤	0.50	0.60	0.30	0.40

a) 质量等级：

酒精度范围不同，质量等级也不相同，为了进一步提升麦香型白酒产品质量水平，引导行业科技进步与高质量发展，充分发挥标准技术引领作用，因此有必要进行质量等级。

b) 酒精度：

根据 GB/T 10781.4-2024《白酒质量要求 第 4 部分：酱香型白酒》的基础上，收集市场实际情况，现市面上的白酒有 40%vol、50%vol、60%vol 等，结合生产工艺，确定酒精度范围为 30-40%vol 与 40%vol~66%vol 两个区间范围，根据酒

精浓度分为低度酒与高度酒。

c) 总酸、总酯

与 GB/T 10781.4-2024 相比，虽然麦香型白酒产品比其低，但也较接近，能满足要求。根据样品普查结果分析，为充分体现麦香型白酒高酸、高酯的理化特性，提升优级产品质量水平，为消费者提供更优质产品。优质产品的总酸和总酯提升了质量要求，按 53%vol 折算，优级品中其总酸由 0.9g/L 提高至 1.0g/L，总酯由 1.3g/L 提高至 1.5g/L。

d) 乙酸乙酯

乙酸乙酯是麦香型白酒的主要酯类成分之一，其在麦香型白酒中含量过高会影响产品风格。根据样品分析情况，将优级和一级产品要求作了相应规定，确保麦香型白酒的独特风味。

e) 固形物

固形物含量过高，白酒可能会出现口感粗糙、回味短等问题，所以严格把控该指标对提升白酒品质很重要。在感官上，固形物含量直接影响麦香型白酒的清澈度和外观。或含量超标会导致浑浊、沉淀现象，反映生产过程中存在工艺缺陷（如发酵、蒸馏环节控制不当），直接影响产品美观度。固形物中可能含重金属（如铅、锰）、微生物等有害物质，若超标可能引发神经系统损伤或肝脏负担过重。另外，过高固形物的含量会导致储存过程中产生异味或变质，缩短保质期。因此，有必要将固形物含量控制在安全范围内。根据样品分析情况，本标准规定高度酒中优级品固形物为小于 0.30g/L，与 GB/T 10781.4-2024 中要求一致。

（4）卫生指标：

为了麦香型白酒质量与安全，科学合理的构建产品标准体系，结合产品分析情况，对其卫生指标进行相关的规定，应符合表 5 的规定。

表 5 卫生指标

项 目	卫 生 指 标
甲醇/(g/L)	≤ 0.50
氰化物(以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 0.60
铅(以 Pb 计)/(mg/L)	≤ 0.40
氨基甲酸乙酯(μg/L)	≤ 100
注：甲醇和氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

a) 甲醇：

甲醇是麦香型白酒生产过程中的副产物，主要来源于酿造原料和发酵过程中的化学反应。正常情况下，甲醇含量较低，但若酿造工艺不当或温度控制不合理，可能导致其含量高。因此本标准对甲醇进行限量规定为 $\leq 0.50\text{g/L}$ 。

b) 氰化物

氰化物是麦香型白酒生产中可能存在的有害物质之一，主要来源于酿造的原料小麦。氰化物主要来源于小麦原料中的氰甙类配糖体在发酵过程中会水解生成氢氰酸。尽管在原料蒸煮时大部分氢氰酸会挥发，但仍然会有少量氰化物残留在酒中，因此须对其限量规定，以免氰化物超标导致中毒。本标准规定氰化物含量 $\leq 0.60\text{mg/L}$ 。

c) 铅

麦香型白酒产品中的铅主要来源于生产设备和容器，在酸性酒体中溶出。此外，受污染的原料和储存容器也可能导致微量铅进入酒体。依据国家食品安全标准 GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定，结合麦香型白酒产品数据分析，本标准规定铅 $\leq 0.40\text{mg/L}$ 。

d) 氨基甲酸乙酯：

国际癌症研究机构（IARC）将氨基甲酸乙酯（EC）列为 2A 类致癌物，EC 在动物实验中显示强致癌性，可能通过破坏 DNA 诱发肺癌、肝癌等。人体摄入后，约 90% 经肝脏代谢为无害物质，但少量代谢产物（如环氧化物）可导致基因突变。麦香型白酒中 EC 是发酵过程中自然产生的副产物，由尿素、氰酸酯等前体物质与乙醇反应生成，常见于黄酒、葡萄酒等发酵酒类。麦香型白酒能通过发酵工艺而得，因此该 EC 指标应引起关注。与 GB/T 10781.4-2024 相比较，本标准对 EC 进行限量规定，本标准规定 $\text{EC} \leq 100 \mu\text{g/L}$ 。

（5）污染物限量：应符合 GB 2762 的规定。

（6）净含量要求及允许短缺量：按国家市场监督管理总局（2023）第 70 号令执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

（7）农药残留限量：应符合 GB 2763 的规定。

（8）生产加工过程的卫生要求：应符合 GB GB8951 的规定。

2.5 检验方法

感官要求、固形物、总酯、乙酸乙酯等指标按 GB/T 10345《白酒分析方法》

的规定执行；酒精度按 GB 5009.225 的规定执行；总酸按 GB 12456 的规定执行，以乙酸计，以 g/L 表示；另外，关于卫生指标，分别按国家强制性标准的规定执行，具体如下：

- （1）酒精度：按 GB 5009.225 的规定执行。
- （2）总酸：按 GB 12456 的规定执行。
- （3）感官：取 50mL 倒入洁净烧杯中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品其滋味。
- （4）理化指标：总酯、乙酸乙酯和固形物按 GB/T 10345 的规定执行。
- （5）甲醇：按 GB 5009.266 的规定执行。
- （6）氰化物：按 GB 5009.36 的规定执行。
- （7）铅：按 GB 5009.12 或 GB 5009.268 的规定执行。
- （8）氨基甲酸乙酯：按 GB5009.223 的规定执行。

2.6 指标检测数据

选取不同批次麦香型白酒进行测试，见表 6~表 15，表其结果表明，本标准可行，适用于麦香型白酒。

表 6 氨基甲酸乙酯（定量限 5.0 μg/L）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	未检出	μg/L	GB 5009.223-2014 食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	未检出	μg/L	
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	未检出	μg/L	
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	未检出	μg/L	

表 7 固形物含量

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	0.18	g/L	GB/T 10345-2022 白酒分析方法 固形物
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	0.23	g/L	
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	0.19	g/L	
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	0.17	g/L	

表 8 铅含量

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	未检出	mg/L	GB 5009.12-2023 食品安全国家标准 食品中铅的测定 第二法 电感耦合等离子体质谱法
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	未检出	mg/L	
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	未检出	mg/L	
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	未检出	mg/L	

表 9 氰化物（最高限量 0.6 mg/L）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	0.163	mg/L	GB 5009.36-2023 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定 第一法 分光光度法
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	0.167	mg/L	
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	未检出	mg/L	
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	0.190	mg/L	

表 10 总酸（以乙酸计）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	1.83	g/L	GB 12456-2021 食品安全国家标准 食品中总酸的测定 第一法 酸碱指示剂滴定法
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	1.64	g/L	
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	1.28	g/L	
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	0.52	g/L	

表 11 总酯（以乙酸乙酯计）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	1.77	g/L	GB/T 10345-2022 白酒分析方法 7.1 指示剂法
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	2.28	g/L	
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	2.70	g/L	
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	1.79	g/L	

表 12 感官要求

样品编号	样品名称	样品备注	结果	检测方法条款
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长	本标准
WFO250400853	麦香型白酒	型号：53°	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长	
WFO250400854	麦香型白酒	型号：63°	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长	
WFO250400843	麦香型白酒	型号：53°	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长	
WFO250400855	麦香型白酒	型号：63°	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀；酒体醇厚，丰满舒畅，回味悠长	

表 13 甲醇（定量限 0.025 g/L）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400853	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	GB 5009.266-2016 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
WFO250400854	麦香型白酒	型号: 63°	未检出	g/L	
WFO250400855	麦香型白酒	型号: 63°	未检出	g/L	
WFO250400843	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	
WFO250400853	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	

表 14 甲醇（定量限 0.025 g/L）

样品编号	样品名称	样品备注	结果	单位	检测方法条款
WFO250400853	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	GB 5009.266-2016 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
WFO250400854	麦香型白酒	型号: 63°	未检出	g/L	
WFO250400855	麦香型白酒	型号: 63°	未检出	g/L	
WFO250400843	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	
WFO250400853	麦香型白酒	型号: 53°	未检出	g/L	

表 15 其他风味物质含量

样品编号	样品名称	样品备注	测试项目名称	结果	单位	检测方法条款
WFO250400046	麦香型白酒 A 款	63%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	酒中乙酸乙酯、乳酸乙酯、苯乙酸乙酯、棕榈酸乙酯、2-甲基丁醇、 β -苯乙醇检测 GC-MS 法
	麦香型白酒 A 款	63%vol	乳酸乙酯	0.70	g/L	
	麦香型白酒 A 款	63%vol	棕榈酸乙酯	0.57	g/L	
	麦香型白酒 A 款	63%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
	麦香型白酒 A 款	63%vol	2-甲基丁醇	0.55	g/L	
	麦香型白酒 A 款	63%vol	乙酸乙酯	2.31	g/L	
WFO250400048	麦香型白酒 B 款	63%vol	棕榈酸乙酯	0.53	g/L	
	麦香型白酒 B 款	63%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
	麦香型白酒 B 款	63%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	
	麦香型白酒 B 款	63%vol	乳酸乙酯	0.69	g/L	
	麦香型白酒 B 款	63%vol	2-甲基丁醇	0.54	g/L	
	麦香型白酒 B 款	63%vol	乙酸乙酯	2.31	g/L	
WFO250400049	麦香型白酒 C 款	63%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
	麦香型白酒 C 款	63%vol	棕榈酸乙酯	0.52	g/L	
	麦香型白酒 C 款	63%vol	乳酸乙酯	0.69	g/L	
	麦香型白酒 C 款	63%vol	乙酸乙酯	2.37	g/L	
	麦香型白酒 C 款	63%vol	2-甲基丁醇	0.54	g/L	
	麦香型白酒 C 款	63%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	
WFO250400050	麦香型白酒 A 款	53%vol	2-甲基丁醇	0.43	g/L	
	麦香型白酒 A 款	53%vol	棕榈酸乙酯	0.47	g/L	
	麦香型白酒 A 款	53%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	
	麦香型白酒 A 款	53%vol	乳酸乙酯	0.56	g/L	

	麦香型白酒 A 款	53%vol	乙酸乙酯	2.17	g/L	
	麦香型白酒 A 款	53%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
WFO250400051	麦香型白酒 B 款	53%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
	麦香型白酒 B 款	53%vol	棕榈酸乙酯	0.44	g/L	
	麦香型白酒 B 款	53%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	
	麦香型白酒 B 款	53%vol	乳酸乙酯	0.57	g/L	
	麦香型白酒 B 款	53%vol	2-甲基丁醇	0.43	g/L	
	麦香型白酒 B 款	53%vol	乙酸乙酯	2.23	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	苯乙酸乙酯	0.00	g/L	
WFO250400052	麦香型白酒 C 款	53%vol	乙酸乙酯	2.20	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	2-甲基丁醇	0.43	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	棕榈酸乙酯	0.41	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	β -苯乙醇	0.01	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	乳酸乙酯	0.57	g/L	
	麦香型白酒 C 款	53%vol	乳酸乙酯	0.57	g/L	

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在编制过程中没有重大意见分歧。

六、涉及专利的有关说明

本标准不对涉及专利进行判别，若本单位制定相关专利，将在专利中明确表明该专利为本标准应用提供开放使用。

七、作为强制性标准或推荐性标准的建议

本标准为产品标准，并不涉及有关国家安全、保护人体健康和人身财产安全、环境质量要求等有关强制性地方标准或强制性条文等的八项要求之一。因此，建议将本标准作为推荐性部颁标准颁布实施。

八、贯彻标准的要求和措施建议

(1) 首先应在实施前保证文本的充足供应，让每个使用者都能及时得到文本。这是保证新标准贯彻实施的基础。

(2) 发布后、实施前应将信息在媒体上广为宣传。

(3) 实施的过渡期宜定为 6 个月。

九、与原标准的关系

无。

十、其他应予说明的事项

无。