

分类	编码	第1层	第2层	内容·定义·类似用语	标准样本	阈值	参考文献	
果实类·芳香·花香类	110	果实类						
	111		香蕉					
	112		苹果					
	113		菠萝					
	114		哈密瓜					
	115		草莓					
	116		柑橘					
	117		芒果					
	118		梅子					
	120	有机酸酯类						
	121		乙酸乙酯			乙酸乙酯	70mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1
	122		乙酸异戊酯	请参考 香蕉(111)		乙酸异戊酯	0.54mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1
	123		己酸乙酯	请参考 苹果(112)		己酸乙酯	0.042mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1
	124		辛酸乙酯			辛酸乙酯	0.63mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1
130	酒精类			联想酒精等溶剂的香气				
131		乙醇			乙醇			
132		异丁醇			异丁醇	330mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
133		异戊醇			异戊醇	64mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
134		β-苯乙醇			β-苯乙醇	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
140	花香类			联想花的香气				
141		白梅香※		请参考 (840)				
植物类·坚果类·香辛料类	210	植物类		联想草、叶、稻麦茎叶的香气				
	211		乙醛		乙醛	18mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	212		n-己醛		n-己醛	0.024mg/l(25%(v/v) 乙醇)	2	
	220	坚果类		联想坚果的香气				
	221		杏仁					
	222		糠醛	请参考 (451)		糠醛	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1
	223		异戊醛			异戊醛	0.12mg/kg(泡盛(9.4%))	3
	230	豆类		联想豆子的香气				
	231		花生					
	232		红豆					
	240	芝麻类			联想芝麻的香气			
250	香辛料类			联想黑制肉桂、丁香等的香气				
251		4-乙炔基愈创木酚			4-乙炔基愈创木酚	0.12mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
谷物类·菇类	310	谷物类		联想谷物(米)等香气				
	311		稻谷					
	312		米粉					
	313		蒸米					
	320	米糠味		联想米糠的香气				
	330	菇类		联想洋菇、松茸菇等香气				
331		辛烯醇			辛烯醇	0.02mg/kg(无芳香干白葡萄酒)	4	
甜·焦糖类·焦糖	410	香草		联想香草的香气				
	420	水果干类		联想水果干的香气				
	430	焦糖类		联想焦糖的香气				
	431		蜂蜜					
	432		糖蜜					
	440	酱油类		联想酱油的香气				
	450	焦香类		联想焦香、煎炒香气				
451		糠醛	请参考 (222)		糠醛	35mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
野菜·硫磺类	510	蔬菜菌菇类		联想烫蔬菜的香气				
	511		DMS		DMS	0.011mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	512		甲硫醇	瓦斯味	乙硫醇	0.00052mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	520	海藻类		联想昆布的香气				
	530	酱菜类		联想萝卜等腌渍物的香气				
	531		DMTS		DMTS	0.000090mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
540	橡胶类		联想橡胶的香气					
酸臭·优格类	610	酸臭		联想酸味的香气				
	611		酢酸		酢酸	26mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	612		酪酸		酪酸	3.4-4mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	620	酸奶类		联想酸奶、起司的香气				
	621		丁二酮		丁二酮	0.021mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
脂肪酸·肥皂类	710	野味类		联想山羊、羊肉等的香气				
	711		己酸		己酸	8.6-8.8mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	712		辛酸		辛酸	15mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	720	肥皂类		联想肥皂的气味				
730	哈喇味		联想油氧化、蜡笔等香气					
古酒香※	810	香草		请参考(410)	香草醛	0.5mg/l(25%(v/v) 乙醇)	1	
	820	焦糖类		请参考(430)				
	830	肥皂类		请参考(720)	葫芦巴内酯	0.005mg/kg(乙醇(14%))	5	
	840	白梅香※		联想白梅花香※	月桂酸乙酯	0.64mg/kg(泡盛(9.4%))	3	
	850	成熟的灯笼果※		联想成熟灯笼果的香气※				
	860	雄山羊※		联想雄性山羊的香气※				
	储藏容器	910	瓮		联想瓮的香气	储藏于瓮中泡盛		
920		木桶香		联想木桶的气味	储藏于木桶中泡盛			
930		威士忌内酯			威士忌内酯			
残留气味	1010	霉菌类		联想发霉、土味的香气				
	1011		霉味		TCA	0.0017-0.0018mg/kg(清酒)	6	
	1012		土味		黄酮苷	2.5e-0.05mg/kg(无芳香干白葡萄酒)	4	
	1020	纸张味		联想纸张的香气				
	1030	塑料味		联想塑料的香气				
甜味	1110	甜味		甜				
酸味	1210	酸味		酸				
苦味	1310	苦味		苦				
矿物感	1410	矿物感						
口感	1510	涩味		涩味、收敛性				
	1520	辛辣感		感到会发热的辛辣度				
	1530	刺激感						
	1531		粗旷	强烈刺激感				
	1532		圆润	些微刺激感				
	1540	纤细度						
	1541		粗旷	厚涩				
	1542		细致					
	1550	粘浊感		感到有粘滑的感觉				
	1560	油腻感		油腻口感				
	含香	1610	含香		自口中移除后仍有残留于口中的感觉			
		1611		干净	没有残留余韵			
		1612		余韵	有残留余韵			
浓度	1710	酒体		香气和口感的浓度				
	1711		浓	浓厚				

※的部分尚未达成共识,为暂定项目  
文献1(认知阈值):大石雅志·猫垣加奈子·梶原康博·高下秀春·下田雅彦·冈崎真人·醸协.108.113(2013)  
文献2(阈值):瀬戸口智子·神渡巧·醸协.111.345(2016)  
文献3(檢知阈值):P.SALO et al., J. Food Sci.,394-398,37(1972)  
文献4:J.MAMON, Australian & New Zealand Wine Industry Journal.62-69,4(1989)  
文献5:L.MOYANO et al., J. Agric. Food Chem.,6900-6904,58(2010)  
文献6:(认知阈值):宇都呂仁·机谷敦子·岩田博·醸协.99.652(2004)