



412590S-2017



商丘常翁酒业有限公司企业标准

Q/SCW 0005S-2017

蒸馏酒

2017-10-31 发布

2017-10-31 实施

商丘常翁酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘常翁酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：常巍巍。

本标准自发布实施日起替代Q/SCW 0005S-2017(2017-10-9发布实施，备案号412385S-2017)。

H N

Q B

蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以苦荞、大米、小米、大枣、山药、枸杞子、红粘谷（黍子）中的一种或几种为原料，经蒸煮、糖化、酒曲发酵、蒸馏、储存、勾兑，灌装而成的蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 苦荞应符合 GB/T 10458 的规定。

2.1.2 纯净水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 GB 31639 的规定。

2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.5 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.6 红粘谷（黍子）应符合 GB/T 13356 的规定。

2.1.7 大枣、山药、枸杞子应符合《中华人民共和国药典》一部 2015 年版的規定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	随机从样品中取出 1 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味；然后用开水漱口，品其滋味。
色 泽	产品应有的色泽	
气 味	有该产品特有的气味，无异味（苦荞酒、荞麦酒为荞香型，其他酒为清香型）	
滋 味	酒味清香醇厚、无异味（苦荞酒、荞麦酒为荞香型，其他酒为清香型）	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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
酒精度 v/v, %	26±1、28±1、30±1、32±1、36±1、 38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、 50±1、52±1、53±1、54±1、55±1、 56±1、58±1、 60±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 10345
甲醇，g/L（按 100%酒精度折算）	≤ 0.6	GB 5009.266
砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计）/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 注：*铅含量指标严于GB 2762。		

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

蒸馏酒是以苦荞、大米、小米、大枣、山药、枸杞子、红粘谷（黍子）中的一种或几种为原料，经蒸煮、糖化、酒曲发酵、蒸馏、储存、勾兑，灌装而成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 14881 食品生产通用卫生规范制订本标准。作为组织生产，质量控制和为监督检查提供依据。

本标准规定了蒸馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存要求。

注：本品中铅含量指标严于 GB 2762。

H N

商丘常翁酒业有限公司

2017年8月28日

Q B