



412419S-2017



河南省宋河酒业股份有限公司企业标准

Q/HSJ 0003S-2017

鹿邑大曲酒

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

河南省宋河酒业股份有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

附录 A、B 为本标准规范性文件。

本标准由河南省宋河酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南省宋河酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：朱景升，刘新田，杨明先，李绍亮，李学思，吴秋志，刘献华，胡新莲，王艳丽，董金仓，周伟，闫培勋。

H N

Q B

鹿邑大曲酒

1 范围

本标准规定了鹿邑大曲酒的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以古宋河地下泉水、优质高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经泥窖自然发酵，固态蒸馏，天然陈酿，勾调、精滤、包装而成的纯粮固态发酵的白酒。

2 术语和定义

GB/T15109、QB/T4259 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 鹿邑大曲酒

以古宋河地下泉水、优质高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经自然发酵、蒸馏、分极贮存、天然陈酿、勾调、精滤、包装而成的纯粮发酵白酒。该酒为宋河粮液姊妹酒，其酿造工艺与宋河粮液同宗同源，只是在勾兑时基酒选择上稍有不同。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 稻壳应符合企业内控标准 0411，附录 B 的规定。
- 3.1.8 中温大曲、高温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求		试验方法
	高度酒	低度酒	
分类	高度酒	低度酒	GB/T 10345
性状	透明液体。		
色泽和外观	无色（或微黄）清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。		
香气	醇香幽雅，自然怡人。	醇香舒雅，谐调悦人。	
口味	绵甜柔顺，诸味谐调。	绵柔，谐调、爽口。	
风格	典型明确，香味谐调、淡雅舒适。		
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℃以上时应逐渐恢复正常。			

3.3 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		试验方法
	高度酒	低度酒	
分类	高度酒	低度酒	GB 5009.225
酒精度/ (%vol)	40±1、42±1、46±1、48±1	30±1、33±1、36±1、38±1	
酸酯总量/(mmol/L)	≥ 15	10	附录 A
己酸乙酯/(g/L)	≥ 0.30	0.20	GB/T 10345
固形物/(g/L)	≤ 0.60		GB/T 10345
^a 甲醇/(g/L)	≤ 0.6		GB 5009.266
^a 氰化物*(以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 6.0		GB 5009.36
铅(以 Pb 计) mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准GB2757的规定； ^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

3.6 其他要求

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。

4 出厂检验

出厂检验项目包括：甲醇、感官要求、酒精度、酸酯总量、固形物、己酸乙酯、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

附录 A

白酒中酸酯总量的测定方法

A.1 原理

以碱中和试样中的游离酸，再加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，以酸中和剩余的碱。通过计算碱的总消耗量得出酸酯总量。

A.2 分析步骤

A.2.1 以碱中和试样中的游离酸，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T10345—2007 中的 7.1 或 7.2。记录消耗的氢氧化钠标准滴定溶液体积 V_1 。

A.2.2 加热回流及中和剩余碱，试剂和溶液、仪器、分析步骤同 GB/T10345—2007 中的 8.1 或 8.2，记录空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液体积 V_0 ，样品消耗硫酸标准滴定溶液体积 V_2 。

A.3 结果计算

样品中的酸酯总量按式 (A.1) 计算：

$$X = \frac{[C_1 \times V_1 + C_2 \times (V_0 - V_2)] \times 1000}{50.0} \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

- X —— 样品中的酸酯总量，单位为毫摩尔每升 (mmol/L)；
 - C_1 —— 氢氧化钠标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；
 - V_1 —— 样品中总酸所消耗的氢氧化钠标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
 - C_2 —— 硫酸标准滴定溶液的实际浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)；
 - V_0 —— 空白试验样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
 - V_2 —— 样品消耗硫酸标准滴定溶液的体积，单位为毫升 (mL)；
 - 50.0 —— 吸取样品的体积，单位为毫升 (mL)；
- 所得结果保留至一位小数。

A.4 精密度

在重复性条件下获得两次独立测定结果的绝对差值，不应超过平均值的 2%。

附录 B

稻壳质量标准

1.0 目的

为确保公司购进的酿酒用辅助材料—稻壳符合质量要求，不给酿酒带来危害，特制订此标准。

2.0 适用范围

本标准规定了本公司的购进用于酿酒的辅助材料—籼稻(杂交稻)稻壳的质量要求、检验方法及不合格处理等内容，仅适用于本公司内部对稻壳的质量控制。

3.0 质量要求

3.1 外观要求

颜色金黄，开瓣较大、均匀，无杂质、无霉变、无污染、无潮湿结块现象；无异味、无霉味。

3.2 理化要求

3.2.1 杂质： $\leq 1.5\%$ 。

注：杂质包括矿物质及其微尘、树叶、杂草及其它无使用价值的物质。

3.2.2 水分： $\leq 14.5\%$ 。

3.2.3 碎糠屑：通过1.5mm筛孔的碎屑 $\leq 5.0\%$ 。

4.0 卫生要求

不得含有危害人体健康的其它物质。

5.0 检验规则

5.1 由技术监督处原材料检验科现场采集样品，取样方法按GB2828的规定执行。

5.2 本公司只对外观、色泽、气味、水份、杂质五项指标检验。

5.3 必要时，由我质量技术监督处每年抽样送省有关部门检验一次农残项目。

5.4 检验合格的稻壳，报告填写：“样品符合Q/SH. JB 0411-2015质量要求，允许入库”字样，并由原辅材料检验科科长签字后有效。

6.0 不合格处理

不合格稻壳按Q/SH. JB 1101-2015《不合格品（材料）处理》执行。

如水分过大，但稻壳本身未起热且无霉变现象时，经主管副总同意后可入生产仓并通知仓储即时使用。

7.0 标准说明

7.1 本标准由质量技术监督处制订，解释权归质量技术监督处；

7.2 本标准由刘献华、胡新莲负责起草；

7.3 本标准由杨明先审核，由总经理刘新田批准；

7.4 自本标准发布实施之日起执行；此标准之前的版本同时终止使用。

编制说明

鹿邑大曲酒是以古宋河地下泉水、优质高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经泥窖自然发酵，固态蒸馏，天然陈酿，勾调、精滤、包装而成的纯粮固态发酵的白酒。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB2757 的规定。

河南省宋河酒业股份有限公司

2017年9月12日

H N
Q B