



411936S-2017



贾湖酒业集团有限责任公司企业标准

Q/JHJY 0002S-2017

白酒

2017-08-23 发布

2017-08-23 实施

贾湖酒业集团有限责任公司 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。

本标准由贾湖酒业集团有限责任公司提出。

本标准起草单位：贾湖酒业集团有限责任公司。

本标准主要起草人：赵书民，王永亮，刘智勇。

H N

Q B

白酒

1 范围

本标准规定了白酒的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于白酒以高粱、玉米、小麦、大米、糯米为原料，经加水蒸煮、加入酒曲、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 酒曲应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.2 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
性状	液体	从样品中取出酒样，倒入一洁净白酒品酒杯中，自然光下以白色评酒桌或白纸为背景，用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。 GB/T 33404。
色泽	无色或微黄清亮透明	
气味	粮香舒适，香味谐调	
滋味	入口柔顺，绵柔醇和，余味甜净	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

当酒的温度低于10℃时允许有白色絮状沉淀物质及失光。10℃以上时逐步恢复正常。

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，%vol	26±1、29±1、33±1、36±1、40±1	GB/T 10345.6.2
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.30	GB/T 10345.7.1
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.60	GB/T 10345.8.1
固形物，g/L	≤ 0.70	GB/T 10345.9
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.60	GB 5009.266
*铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.40	GB 5009.12
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。注：^a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

白酒以高粱、玉米、小麦、大米、糯米为原料，经加水蒸煮、加入酒曲、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装、包装而成。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》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

贾湖酒业集团有限责任公司

2017年07月25日

H N

Q B