



412171S-2017



长垣县临河酩馏酒厂企业标准

Q/CLM 0001S-2017

---

# 酩馏酒

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

---

长垣县临河酩馏酒厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由长垣县临河酪馏酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：石桂峰。

H N

Q B

# 酩馏酒

## 1 范围

本标准规定了酩馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小米或黄米为主要原料，辅以高粱、大米、玉米，经水清洗、浸泡、蒸煮、冷却、加入酒曲、发酵、蒸馏、勾兑、灌装、包装而成的酩馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。

2.1.3 黄米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。

2.1.4 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

2.1.5 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

2.1.6 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.7 曲种应符合QB/T 4259的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	液体	取50mL样品置于250mL无色洁净的烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无外来杂质，闻其气味，温开水漱口后品其滋味。
色泽	无色至微黄色	
气味	具有米香味、无异味	
滋味	醇和协调，绵甜爽净，余味悠长	
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规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

酒精度， (%vol)， (20℃)		25±1、28±1、31±1、34±1、 37±1、40±1、42±1、45±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）， g/L	≥	0.25	GB/T 10345
甲醇 <sup>a</sup> ， g/L	≤	0.6	GB/T 5009.48
氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）， mg/L	≤	8.0	GB/T 5009.48
铅 <sup>b</sup> （以Pb计）， mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
注： a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 b 铅指标值严于 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 8951 的规定。

#### 2.6 其他要求

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

### 3 检验

出厂产品检验项目为：感官、酒精度、总酸、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

酩馏酒适用于以小米或黄米为主要原料，辅以高粱、大米、玉米，经水清洗、浸泡、蒸煮、冷却、加入酒曲、发酵、蒸馏、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》和 GB/T 10781.2《清香型白酒》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。

本标准规定了酩馏酒的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。  
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

长垣县临河酩馏酒厂

2017年08月10日