

1.1.1.1.1.3



410165S-2018



焦作市三家村酿酒有限责任公司企业标准

Q/JSJC 0001S-2018

高度蒸馏酒（酒头）

2018-01-11 发布

2018-01-11 实施

焦作市三家村酿酒有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构与编写》的规定编制。

本标准由焦作市三家村酿酒有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：姜亚楠、邵蕾、赵龙山。

H N

Q B

高度蒸馏酒（酒头）

1. 范围

本标准规定了高度蒸馏酒（酒头）的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、等。

本标准适用于以生活饮用水（经粗滤、精滤）、高粱、大米、小麦、糯米、玉米为原料，以小麦经粉碎、制胚，微生物自然富集、培养制成的大曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏出的头馏分经陈酿、勾兑、灌装而制成的高度蒸馏酒（酒头）。

2. 技术要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB5749 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/T 1351 和 GB 2715 的规定
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定
- 2.1.5 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定
- 2.1.6 玉米应符合 GB/T 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

项 目	指 标	试验方法
性 状	均匀一致液体	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。
色 泽	无色或微黄	
气 味	具有浓郁的己酸乙酯为主体香的复合香气，无异味	
滋 味	酒体醇和谐调，绵甜爽净，回味悠长，无异味	
杂 质	无肉眼可见杂质，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	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

酒精度/ (%vol)		68	GB5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥	0.50	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥	2.0	GB/T 10345
己酸乙酯/ (g/L)		1.30~3.50	GB/T 10345
固形物/ (g/L)	≤	0.40	GB/T 10345
甲醇/ (g/L) ^b	≤	0.6	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/L ^b	≤	8.0	GB 5009.36
注: ^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			
* 铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

污染物限量的要求应符合 GB 2762 的规定, 农药残留量的要求应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物、甲醇、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

高度蒸馏酒（酒头）是以生活饮用水（经粗滤、精滤）、高粱、大米、小麦、糯米、玉米为原料，以小麦经粉碎、制胚，微生物自然富集、培养制成的大曲为糖化发酵剂，经传统固态法发酵、蒸馏出的头馏分经陈酿、勾兑、灌装而制成的高度蒸馏酒（酒头）。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，制定本企业标准，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 GB2762。

焦作市三家村酿酒有限责任公司

