



413668S-2018



河南中之源酒业有限公司企业标准

Q/HZZY0001S-2018

# 牡丹香型白酒

2018-12-11 发布

2018-12-11 实施

河南中之源酒业有限公司 发布

# 前 言

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

本标准由河南中之源酒业有限公司提出。

本标准起草人：朱年芳。

H N

Q B

# 牡丹香型白酒

## 1 范围

本标准规定了牡丹香型白酒的要求、试验方法、检验等。

本标准适用于以水、高粱为原料，混合、粉碎、蒸煮，拌入大曲经传统固态法糖化、发酵并和丹凤牡丹花一起混合蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。

## 2 定义

### 2.1 牡丹香型白酒

以水、高粱为原料，混合、粉碎、蒸煮，拌入大曲经传统固态法糖化、发酵并和丹凤牡丹花一起混合蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。

## 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/T8231 的规定。

3.1.3 丹凤牡丹花应清洁无污染,无霉变腐败现象,并符合国家卫生和计划生育委员会公告 2013 年第 4 号的要求

3.1.4 大曲应符合 QB/T4259 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	指 标	检验方法
性 状	均匀透明液体，无沉淀	将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	无色或微黄、清亮透明	
气 味	具有优雅、舒适的牡丹花香气	
滋 味	绵软醇和，香味协调余悠长	
风 格	具有本品独特的风格	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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	检验方法
酒精度/(% vol)	38±1，42±1，46±1，52±1，	GB 5009.225

甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.226
总酸(以乙酸计) /(g/L)	≥	0.4	GB/T10345
总酯(以乙酸乙酯计) /(g/L)	≥	1.5	GB/T10345
固形物, g/L	≤	0.7	GB/T10345
*铅(以Pb计), mg/L	≤	0.4	GB 5009.12
氰化物(以HCN计), mg/L	≤	8.0	GB5009.36
注: 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 GB 2762 的			

### 3.4 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

### 3.6 其他卫生要求

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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 4 检验规则

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以水、高粱为原料，混合、粉碎、蒸煮，拌入大曲经传统固态法糖化、发酵并和丹凤牡丹花一起混合蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。

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 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和 GB/T 10781.1《浓香型白酒》的有关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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南中之源酒业有限公司

H N  
Q B