



413881S-2018



卫东区跃生家庭农场企业标准

Q/WDYS 0001S-2018

---

# 五谷香白酒

2018-12-26 发布

2018-12-26 实施

---

卫东区跃生家庭农场 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求编写。  
本标准由卫东区跃生家庭农场提出并起草。  
本标准主要起草人：曹跃生。

H N

Q B

# 五谷香白酒

## 1 范围

本标准规定了五谷香白酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以碎米、碎麦、豌豆、高粱、玉米为原料，紫云山山泉水浸泡、清洗、煮熟、筛选、笼蒸提香，经过传统工艺添加大曲发酵糖化，而后加大曲发酵、蒸馏、陈酿、调制、灌装加工而成的五谷香白酒。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 碎米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。  
 2.1.2 碎麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。  
 2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。  
 2.1.6 紫云山山泉水应符合 GB 8537 的规定。  
 2.1.7 大曲应符合 QB/T 4259 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	检验方法
性状	均匀透明液体，无沉淀 <sup>a</sup>	GB/T 10345
色泽	无色或微黄、清亮透明	
气味、滋味	优雅舒适、诸香协调，入口绵、余味悠长	
杂质	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物	

<sup>a</sup> 仅适用于当酒的温度低于 10 °C 时允许出现白色絮状沉淀物质及失光。10 °C 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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 (20°C), %vol	42±1、49±1、52±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.30	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 2.0	GB/T 10345
乙酸乙酯, g/L	0.60~2.80	GB/T 10345
固形物, g/L	≤ 0.4	GB/T 10345
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 <sub>B<sub>1</sub></sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；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

净含量与允许短缺量应符合JJF1070的规定。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和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 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、乙酸乙酯、固形物、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

五谷香白酒是以碎米、碎麦、豌豆、高粱、玉米为原料，紫云山山泉水浸泡、清洗、煮熟、筛选、笼蒸提香，经过传统工艺添加大曲发酵糖化，而后加大曲发酵、蒸馏、陈酿、调制、灌装加工而成。

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/T 20823《特香型白酒》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。

本标准规定了五谷香白酒的要求、检验方法、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 的规定。

卫东区跃生家庭农场

H N

Q B