



413751S-2018



贾湖酒业集团有限责任公司企业标准

Q/JHJY 0001S-2018

贾湖原香型白酒

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

贾湖酒业集团有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 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并起草。

本标准主要起草人：赵书民、王永亮、刘智勇。

本标准自实施之日起代替 Q/JHJY 0001S-2015。

本标准与 Q/JHJY 0001S-2015 相比，主要变化如下：

- 感官指标新增优级和一级区分；
- 理化指标总酸、总酯新增优级和一级区分；

H N

Q B

贾湖原香型白酒

1 范围

本标准规定了贾湖原香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，经蒸煮、加入酒曲、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装、包装而成的贾湖原香型白酒。

2 术语和定义

2.1 贾湖原香型白酒

以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，经蒸煮、参考贾湖遗址酿酒工艺、接种曲种、糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装、包装而成，具有粮香幽雅、陈香舒适、酒体醇和谐调、自然成甜、口味爽净、回味悠长的贾湖原香型白酒典型风格。

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/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 大米、糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 酒曲应符合 GB/T 20886 的规定。

3.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 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	优级	一级	检验方法
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。
色泽	无色或微黄，清亮透明		
气味	粮香陈香复合香气幽雅舒适	粮香陈香复合香气舒适	
口味	酒体醇和谐调，自然成甜，口味爽净，回味悠长	酒体较醇和谐调，自然成甜，口味爽净、回味较长	

风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	
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。			

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	优 级	一 级	检验方法
酒精度, %vol	28±1、38±1、42±1、45±1、50±1 52±1、53±1、58±1、66±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.35	0.30	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	1.10	1.00	GB/T 10345
固形物，g/L ≤	0.70		GB/T 10345
甲醇 ^a ，g/L ≤	0.60		GB 5009.266
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.40		GB 5009.12
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L ≤	8.0		GB 5009.36

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。^a甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 和 GB8951 的规定。

3.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、总酸、总酯、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

贾湖原香型白酒是以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，经蒸煮、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》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

H N

Q B