



412282S-2018



信阳周氏黄精堂生物科技有限公司企业标准

Q/XZHS0006S-2018

麦芽酒（配制酒）

2018-07-31 发布

2018-07-31 实施

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由信阳周氏黄精堂生物科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：周军喜。

H N

Q B

麦芽酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了麦芽酒（配制酒）的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以麦芽、槐米、大米、糯米为原料，经粉碎、加入优质白酒浸泡、过滤、调配、澄清、过滤、陈化、灌装、包装加工而成的麦芽酒（配制酒）。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 优质白酒应符合 GB 10781.1 或 GB 10782.2 以及 GB 2757 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 麦芽、槐米应符合《中华人民共和国药典》2015 年一部的规定。

2.1.4 大米、糯米应符合 GB 1354 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 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 试验方法 |
|-----|--------------------------|---|
| 性 状 | 均匀透明液体 | 从样品中取出 50ml，将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，应符合相应的规定。 |
| 色 泽 | 浅黄色 | |
| 气 味 | 具有麦芽酒（配制酒）的独特风格，柔和微香，无异味 | |
| 滋 味 | 醇厚爽口，酒味纯正，味道协调 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀 | |

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 | 试验方法 |
|---------------------|---------------------|-------------|
| 酒精度，% (vol) | 35±1、38±1、42±1、52±1 | GB 5009.225 |
| *甲醇，g/L | ≤ 0.4 | GB 5009.266 |
| 铅（以 Pb 计），mg/L | ≤ 0.5 | GB 5009.12 |
| 氰化物（以 HCN 计），(mg/L) | ≤ 8.0 | GB 5009.36 |

注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

污染物应符合 GB 2762 的规定；农药残留应符合 GB 2763 的规定；标签标识应符合 GB 2757 和 GB 7718 的规定。

3 检验

3.1 出厂检验项目为：感官、酒精度、甲醇、净含量及允许短缺量的检验。

3.2 型式检验按国家有关规定执行。



编制说明

本标准适用于以麦芽、槐米、大米、糯米为原料，经粉碎、加入优质白酒浸泡、过滤、调配、澄清、过滤、陈化、灌装、包装加工而成的麦芽酒（配制酒）。

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》有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒和配制酒》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，其中甲醇指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

H N

信阳周氏黄精堂生物科技有限公司

Q B