



412511S-2018



商丘市睢阳区三拱原酒加工小作坊企业标准

Q/SGYJ 0001S-2018

复合兼香型白酒

2018-08-16 发布

2018-08-16 实施

商丘市睢阳区三拱原酒加工小作坊 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。

本标准由商丘市睢阳区三拱原酒加工小作坊提出并起草。

本标准起草人：孙敬品。

H N

Q B

复合兼香型白酒

1 范围

本标准规定了复合兼香型白酒的分类、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、豌豆、糯米、芝麻、苹果为原料，经清理、粉碎、蒸煮、加入酒曲发酵、蒸馏、再次蒸馏或不再次蒸馏、灌装而成的复合兼香型白酒。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。

2.1.4 糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。

2.1.7 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
	高 度 酒		低 度 酒		
	优 级	一 级	优 级	一 级	
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀				取 50mL 样品，倒入洁净、干燥的品酒杯中（注入量为品酒杯的 1/2~1/3），在明亮处，用肉眼观察其色泽、外观及有无杂质；然后轻轻摇动酒杯，用鼻进行闻其香气；然后喝入少量样品于口中，品尝其口味；最后根据色泽、外观、杂质、香气、口味进行综合评价产品风格。
香 气	具有浓郁的己酸乙酯和秠米香为主体的复合香气				
口 味	酒体纯和谐调， 绵甜爽净， 余味修长	酒体较醇和谐调， 绵甜爽净， 余味较长	酒体纯和谐调， 绵甜爽净， 余味修长	酒体较醇和谐调， 绵甜爽净	
风 格	具有本品特有的风格				
杂 质	无肉眼可见外来杂质				

注：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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检 验 方 法
	高度酒		低度酒		
	优 级	一 级	优 级	一 级	
酒精度 (20℃), %vol	41±1、43±1、46±1、49±1、52±1、55±1、58±1、61±1、64±1、67±1		26±1、27±1、30±1、33±1、36±1、39±1		GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L \geq	0.40	0.30	0.30	0.25	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L \geq	2.00	1.50	1.50	1.00	GB/T 10345
己酸乙酯, g/L	1.20~2.80	0.60~2.50	0.70~2.20	0.40~2.20	GB/T 10345
固形物, g/L \leq	0.40		0.70		GB/T 10345
^a 甲醇, g/L \leq	0.6				GB 5009.266
^a 氰化物(以 HCN 计), mg/L \leq	8.0				GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4				GB 5009.12
注: a 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 的规定。					

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

我公司生产的复合兼香型白酒是以高粱、小麦、豌豆、糯米、芝麻、苹果为原料，经清理、粉碎、蒸煮、加入酒曲发酵、蒸馏、再次蒸馏或不再次蒸馏、灌装而成的复合兼香型白酒。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。

本标准规定了复合兼香型白酒的分类、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。

商丘市睢阳区三拱原酒加工小作坊

QB