



412376S-2018



河南汝坛酒业有限公司企业标准

Q/RTJY 0001S-2018

复合兼香型白酒

2018-08-03 发布

2018-08-03 实施

河南汝坛酒业有限公司 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》编写。

本标准由河南汝坛酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：彭太升、王可、侯倩。

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、大米、大麦、小麦、豌豆为原辅料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑加工而成，具有独特的复合兼香风格的白酒。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大麦应符合 GB 2715 和 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 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	液体	取样品置于无色洁净的品酒杯中，在自然光下观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其香气，然后用温开水漱口，品尝其口味。
色 泽	无色或微黄，清亮透明	
香 气	复合香气优雅、协调	
口 味	醇和爽净、柔顺，香味协调，余味悠长	
风 格	具有本品应有的风格	
杂 质	无悬浮物、无沉淀、无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2、表 3 的规定

表 2 低度复合兼香型白酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度 (20℃), %vol	32±1、34±1、36±1、38±1、40±1	32±1、34±1、36±1、38±1、40±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≥	0.35	0.25	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	1.45	0.80	
己酸乙酯, g/L	0.50~1.50	0.50~1.30	
乳酸乙酯, g/L ≥	0.35	0.30	
固形物, g/L ≤	0.75		
甲醇 ^a , g/L ≤	0.6		GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0		GB 5009.36
注: 1、酒精度允许公差为±1%vol; 2、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 3、以上系 60 度蒸馏酒的标准, 高于或低于 60 度者, 按 60 度折算。 4、本表中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

表 3 高度复合兼香型白酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度 (20℃), %vol	41±1、42±1、44±1、46±1、48±1、50±1、52±1、54±1、56±1、58±1、60±1	41±1、42±1、44±1、46±1、48±1、50±1、52±1、54±1、56±1、58±1、60±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≥	0.50	0.35	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	1.85	1.45	
己酸乙酯, g/L	0.60~1.80	0.60~1.60	
乳酸乙酯, g/L ≥	0.40	0.35	
固形物, g/L ≤	0.75		
甲醇 ^a , g/L ≤	0.6		GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12

氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
<p>注：1、酒精度允许公差为±1%vol；</p> <p>2、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>3、以上系 60 度蒸馏酒的标准，高于或低于 60 度者，按 60 度折算。</p> <p>4、本表中铅指标严于国家标准 GB 2762 的规定。</p>			

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 和 GB/T 23544 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、甲醇、固形物的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、大麦、小麦、豌豆为原辅料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑加工而成，具有独特的复合兼香风格的白酒。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，参照国家标准 GB/T 23547《浓酱兼香型白酒》和 GB/T 19328《地理标志产品 口子窖酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准规定了复合兼香型白酒的分类、要求、试验方法、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。

河南汝坛酒业有限公司

Q B