



412384S-2018



汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司企业标准

Q/RDJJ 0003S-2018

秫香型白酒

2018-08-06 发布

2018-08-06 实施

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司 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。

本标准由汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙武欣、袁英敏。

H N

Q B

秫香型白酒

1 范围

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

本标准适用于以秫米、高粱、大豆、小麦、大米为原料，经清理、蒸煮、传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装而成的秫香型白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

秫香型白酒

以秫米、高粱、大豆、小麦、大米为原料，经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以己酸乙酯为主体并伴有浓郁秫米香的复合香的白酒。

3 分类

根据酒精度不同，产品分类如下：

高度酒（酒精度 41%vol~68%vol）和低度酒（酒精度 25%vol~40%vol）。

4 要求

4.1 原料

- 4.1.1 秫米应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 4.1.5 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。

4.2 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 |
| 香 气 | 具有浓郁的己酸乙酯和秫米香为主体的复合香气 | | | | |

| | | | | | |
|---|--------------------------|---------------------------|--------------------------|------------------|---|
| 口 味 | 酒体纯和协调， 绵甜爽净， 余味修长 | 酒体较醇和协调， 绵甜爽净， 余味较长 | 酒体纯和协调， 绵甜爽净， 余味修长 | 酒体较醇和协调， 绵甜爽净 | 察其色泽、外观及有无杂质；然后轻轻摇动酒杯，用鼻闻嗅其香气；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。 |
| 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。 | | | | | |

4.3 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 | ≥ 0.40 | 0.30 | 0.30 | 0.25 | GB/T 10345 |
| 总酯 (以乙酸乙酯计), g/L | ≥ 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 | ≤ 0.40 | | 0.70 | | GB/T 10345 |
| ^a 甲醇, g/L | ≤ 0.6 | | | | GB 5009.266 |
| ^a 氰化物 (以 HCN 计), mg/L | ≤ 8.0 | | | | GB 5009.36 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 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。 | | | | | |

4.4 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。

4.5 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。

4.6 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。

5 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。

H N

Q B

编制说明

秫香型白酒是以秫米、高粱、大豆、小麦、大米为原料，经清理、蒸煮、传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装而成。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》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。

本标准规定了秫香型白酒的术语和定义、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。

汝阳县杜康村酒泉酒业有限公司

H N

Q B