



412997S-2018



河南皇沟酒业有限责任公司企业标准

Q/HHJ 0001S-2018

# 馥合香型白酒

2018-09-28 发布

2018-09-28 实施

河南皇沟酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由河南皇沟酒业有限责任公司提出。

本标准起草单位：河南皇沟酒业有限责任公司。

本标准主要起草人：高全友、于桥、赵克华、石晏、孙继祥。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHJ 0001S—2015。

HN

QB

# 馥合香型白酒

## 1 范围

本标准规定了馥合香型白酒的要求以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经中温大曲、高温大曲、麸曲混合窖外堆积，窖内发酵，经蒸馏、贮存陈酿、勾兑而成的馥合香型白酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

2.1.3 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.4 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 小麦制中、高温大曲应符合附录 A 的规定。

2.1.7 麸曲应符合附录 B 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
	优级品	一级品	
性 状	均匀透明液体，无沉淀 <sup>a</sup>		GB/T 10345
色 泽	无色或微黄、清亮透明		
气 味	具有优雅、舒适独特的馥合香气	具有较优雅、舒适的馥合香气	
滋 味	绵柔醇厚，香味协调，余味悠长	绵软醇和，香味协调，余味悠长	
风 格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
a 仅适用于当酒的温度低于 10 °C 时允许出现白色絮状沉淀物质及失光。10 °C 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
	优级品	一级品	
酒精度/(%vol)	29±1、38±1、40.8±1、42±1、46±1、48±1、52±1、53±1、56±1、58±1、60±1、65±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≥	0.40	0.30	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥	1.60	1.20	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L) ≤	1.2		GB/T 10345
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.11
甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> （以 HCN 计）/(mg/L) ≤	6.0		GB 5009.36
固形物/(g/L) ≤	0.4		GB/T 10345
注：a 指标严于食品安全国家标准 GB2757 的规定： 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算			

#### 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

应符合 GB 14881和GB 8951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、己酸乙酯、固形物、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

(规范性附录)

馥合香型白酒所用中、高温大曲是以小麦为原料，经润料、粉碎、压制成型、入房、堆积升温、培养、控制培养温度 50℃-60℃，培养三十天出房、储存、粉碎而成。

中高温大曲质量技术符合表 A.1 要求

表A.1

项 目	指 标
水 分/(%)	≤ 14.0
糖化力/(mg/g. h)	≥ 200
液化力/(g 淀粉/g. h)	≥ 1.0
发酵力/(g 二氧化碳/g. 48h)	≥ 0.6
酸 度/(g/l)	≥ 0.6

## 附录 B

(规范性附录)

皇沟馥合香型白酒所用麸曲是以小麦麸皮为原料，经加水润料、蒸煮、降温、接种、通风培养、控制培养温度 30-35 度，培养 48 小时出房、使用。

麸曲质量技术符合表 B.1 要求

表B.1

项 目	指 标
水 分/(%)	≤ 35.0
糖化力/(mg/g·h)	≥ 450
酸 度/(g/L)	≥ 0.5

## 编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经中温大曲、高温大曲、麸曲等混合窖外堆积，窖内发酵，经蒸馏、贮存陈酿、勾兑而成的馥合香型白酒。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/T10781.1《浓香型白酒》和 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求，制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南皇沟酒业有限责任公司

H N  
Q B