



410588S-2019



滁店老酒股份有限公司企业标准

Q/SDLJ 0003S-2019

复合香型白酒

2019-03-22 发布

2019-03-22 实施

滁店老酒股份有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由赊店老酒股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡绍武、丁琳、李振林。

H N

Q B

复合香型白酒

1 范围

本标准规定了复合香型白酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经制曲、发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的复合香型白酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

2.1.2 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

2.1.3 大米、糯米应符合GB 1354和GB 2715的规定。

2.1.4 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物,无沉淀		从样品中取出100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
香气	具有幽雅、舒适的复合香气	具有较舒适的复合香气	
口味	酒体绵柔醇厚，香味谐调，余味悠长	酒体较醇味谐调，余味较长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质		
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
	优级	一级	
酒精度(20℃), %vol	28±1、35±1、38±1、41±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、55±1、56±1、60±1、65		GB 5009.225

		±1、68±1		
总酸（以乙酸计），g/L	≥	0.4	0.3	GB/T15038
总酯（以乙酸乙酸计），g/L	≥	1.0	0.6	GB/T10345
固形物，g/L	≤	0.7		GB/T10345
甲醇，g/L	≤	0.6		GB 5009.266
铅（以Pb计），mg/L	≤	0.5		GB 5009.12
氰化物（以HCN计），mg/L	≤	5.0		GB 5009.36
注：1. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；2. 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；3. 氰化物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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8951和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定；标签应符合GB 7718和GB 2757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、固形物、甲醇的检验；型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经制曲、发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的复合香型白酒。鉴于目前尚无国家标准及行业标准，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/T 10781.1《浓香型白酒》和GB2757《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。

本标准规定了复合香型白酒的要求、试验方法、检验规则等。

本标准中氰化物严于GB 2757的规定。

H N

赊店老酒股份有限公司

Q B