



412679S-2021



河南蔡洪坊酒业有限公司企业标准

Q/HCJ 0001S-2021

融合酱香型白酒

2021-11-09 发布

2021-11-09 实施

河南蔡洪坊酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔡洪坊酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李华伟、刘洪亮、朱金晓。

H N
Q B

融合酱香型白酒

1 范围

本标准规定了融合酱香型白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、荞麦、小麦中的一种或几种为原料，经选料、预处理、蒸粮，加入酒曲经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装加工而成具有酱香独特风格的融合酱香型白酒。

根据酒精度不同可分为高度酒（45%vol-58%vol）、低度酒（32%vol-44%vol）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 酒曲应清洁卫生、无污染、无变质。

2.2 感官要求

2.2.1 高度酒感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽	无色或微黄，清亮透明		取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽，嗅其香气，然后以温开水漱口，品评其口味及风格；或按 GB/T 10345 规定的方法检验
外观	无悬浮物，无沉淀 ^a		
香气	酱香突出，香气幽雅，空杯留香持久	酱香较突出，香气舒适，空杯留香较长	
口味	酒体醇厚，丰满，诸味协调，回味悠长	酒体醇和，协调，回味长	
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	
注：a 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。			

2.2.2 低度酒感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 低度酒感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	

色泽	无色或微黄，清亮透明		取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽，嗅其香气，然后以温开水漱口，品评其口味及风格；或按 GB/T 10345 规定的方法检验
外观	无悬浮物，无沉淀 ^a		
香气	酱香较突出，香气较优雅，空杯留香久	酱香较纯正，空杯留香好	
口味	酒体醇和，协调，味长	酒体柔和协调，味较长	
风格	具有本品典型风格	具有本品明显风格	
注：a 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

2.3.1 高度酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 高度酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/(%vol)	45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、55±1、56±1、58±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 1.4	1.4	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 2.2	2.0	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	≤ 0.3	0.4	GB/T 10345
固形物/（g/L）	0.7		GB/T 10345
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.5		GB 5009.12
甲醇 ^a /（g/L）	0.6		GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L）	6.0		GB 5009.36
注：* 氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。			
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

2.3.2 低度酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 低度酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/(%vol)	32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、40±1、41±1、42±1、43±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.8	0.8	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 1.5	1.2	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	≤ 0.3	0.4	GB/T 10345

固形物/（g/L）	≤	0.7	GB/T 10345
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.12
甲醇 ^a /（g/L）	≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L）	≤	6.0	GB 5009.36
注：* 氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。			
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

3.4 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。

3.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881的规定。

3.6 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。

4 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、甲醇。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、荞麦、小麦中的一种或几种为原料，经选料、预处理、蒸粮，加入酒曲经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装加工而成具有酱香独特风格的融合酱香型白酒。

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》的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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南蔡洪坊酒业有限公司