



413315S-2021



醴丰实业有限公司企业标准

Q/LFS 0002S-2021

麦类蒸馏酒

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

醴丰实业有限公司 发布

前 言

本标准由醴丰实业有限公司提出。

本标准起草单位：醴丰实业有限公司。

本标准主要起草人：谢向阳。

H N

Q B

麦类蒸馏酒

1 范围

本标准规定了麦类蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、黑小麦、红小麦、藜麦为原料，经预处理（筛选去杂，清洗，烘干，破碎），发酵{在发酵池内添加生产用水，加热升温至25℃，加入酒曲、酵母菌、乳酸菌（菌种来源：青春双歧杆菌）、发酵酶【葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、蛋白酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、纤维素酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）】，搅拌均匀，加入粉碎的小麦，搅拌均匀，封闭发酵}，蒸馏，贮存，勾调，罐装，包装而成的麦类蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦、黑小麦、红小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 酒曲应符合QB/T 4259的规定。
- 2.1.4 酵母菌应符合GB 31639的规定。
- 2.1.5 乳酸菌应符合QB/T 4575的规定。
- 2.1.6 葡糖淀粉酶、蛋白酶、纤维素酶、 α -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。
- 2.1.7 藜麦应符合LS/T 3245和GB 2715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	
色 泽	无色	
气、滋味	具有本产品固有芳香气味、绵长醇厚，入喉净爽，柔和协调，余味悠长	取50mL混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
杂 质	无正常视力可见外来杂质，久置允许有少量沉淀	

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
酒精度 ^a (20℃)，%vol	48±1、53±1	GB 5009.225
总酸(以乙酸计)，g/L	≥ 0.3	GB 12456

总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥	0.6	GB/T 10345
固形物，g/L	≤	0.4	GB/T 10345
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲醇 ^b ，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36

注 1: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% vol;

注 2: b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 的规定。

2.6 其它要求

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、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

本标准适用于以小麦、黑小麦、红小麦、藜麦为原料，经预处理（筛选去杂，清洗，烘干，破碎），发酵{在发酵池内添加生产用水，加热升温至 25℃，加入酒曲、酵母菌、乳酸菌（菌种来源：青春双歧杆菌）、发酵酶【葡糖淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、蛋白酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、纤维素酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 Aspergillus niger）】，搅拌均匀，加入粉碎的小麦，搅拌均匀，封闭发酵}，蒸馏，贮存，勾调，罐装，包装而成的麦类蒸馏酒。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。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

醴丰实业有限公司

Q B