



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	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
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	
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°（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 <sup>b</sup> ，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> （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*）、 $\alpha$ -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