



412947S-2021



河南省乔州酒业有限公司企业标准

Q/HQJ 0001S-2021

净香型白酒

2021-12-03 发布

2021-12-03 实施

河南省乔州酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省乔州酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省乔州酒业有限公司。

本标准主要起草人：蔡全民。

H N
Q B

净香型白酒

1 范围

本标准规定了净香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱、大米、小麦、玉米中的一种或几种为原料，使用大曲，经传统固态发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的不添加酒精和非发酵香气物质的净香型白酒。

2 术语和定义

2.1 净香型白酒

采用高粱、大米、小麦、玉米中的一种或几种为原料，使用大曲，经传统固态发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的不添加酒精和非发酵香气物质的净香型白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合GB 1351和GB 2715的规定。

3.1.2 玉米应符合GB 1353和GB 2715的规定。

3.1.3 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。

3.1.4 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。

3.1.5 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.6 大曲应符合QB/T 4259的规定。

3.2 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 ^a		从样品中取出100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽和外观、杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味、风格
香气	香气纯正、谐调、典雅细腻	香气较谐调、纯正舒适	
口味	酒体绵柔醇厚，香味谐调， 回味净爽	酒体较醇味谐调，余味较爽	
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		

^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。

3.3 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°C), %vol	36±1、38±1、39±1、41±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、55±1、56±1、60±1、63±1、66±1、68±1	GB 5009.225
固形物, g/L ≤	0.8	GB/T 10345
甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009.266
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
※氰化物(以HCN计), mg/L ≤	7.0	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。		

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

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、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、大米、小麦、玉米中的一种或几种为原料，使用大曲，经传统固态发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的不添加酒精和非发酵香气物质的净香型白酒。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》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。

河南省乔州酒业有限公司

H N

Q B