



410149S-2021



商水县清香源酒厂企业标准

Q/SQJ 0001S-2021

清香型谷物白酒

2021-01-23 发布

2021-01-23 实施

商水县清香源酒厂 发布

前 言

本标准由商水县清香源酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：李得胜。

H N

Q B

清香型谷物白酒

1 范围

本标准规定了清香型谷物白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱为主要原料，加入豌豆、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或多种，经粉碎、蒸制，加入大曲、入池发酵、蒸馏、存贮、陈酿、勾调、灌装、包装而成的清香型谷物白酒。

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、豌豆、大米、糯米、小麦、玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大曲应符合 QB/T 4259 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	均匀透明液体 ^a	取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	无色或微黄	
香 气	具有相应的复合香气、诸香和谐，无异味	
滋 味	酒体醇和，无异味	
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。

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
	低度酒	高度酒	
酒精度/(%vol)	30±1、31±1、32±1、 33±1、34±1、35±1、 36±1、37±1、38±1、 39±1、40±1	41±1、42±1、43±1、44±1、 45±1、46±1、47±1、48±1、 49±1、50±1、51±1、52±1、 53±1、55±1、56±1、57±1、 58±1、59±1、60±1、61±1、 62±1、63±1、65±1、66±1、 67±1、68±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/(g/L)	≥ 0.2	0.3	GB/T 10345

总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥	0.4	0.6	GB/T 10345
固形物/(g/L)	≤	0.7	0.4 ^a	GB/T 10345
甲醇 ^b /(g/L)	≤	0.6		GB 5009.266
*氰化物 ^b （以HCN计）/(mg/L)	≤	6.0		GB 5009.36
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12
<p>注：1、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。</p> <p>2、a 酒精度 41%~49%vol 的酒，固形物可≤0.5g/L。</p> <p>3、b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p>				

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 食品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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 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为主要原料，加入豌豆、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或多种，经粉碎、蒸制，加入大曲、入池发酵、蒸馏、存贮、陈酿、勾调、灌装、包装而成的清香型谷物白酒。

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》的有关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。

H N

商水县清香源酒厂

Q B