



410159S-2021



驻马店顺山酒业有限公司企业标准

Q/ZSJ 0001S-2021

---

# 复合型白酒

2021-01-24 发布

2021-01-24 实施

---

驻马店顺山酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由驻马店顺山酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王志高、梁超、张伟花。

H N

Q B

# 复合型白酒

## 1 范围

本标准规定了复合型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲、麸曲采用传统固态发酵、清蒸清烧、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有复合型风格的白酒。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 复合型白酒

以高粱、小麦为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、采用传统固态发酵、清蒸清烧、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的具有本产品特有复合型风味的白酒。

## 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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 高温大曲、麸曲应符合 QB/T 4259 的规定。
- 3.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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 <sup>a</sup>		取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50mL 倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味，综合评价其风格
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，余味净爽	酒体较醇厚谐调，余味较爽	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
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。			

--	--

### 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
	优级	一级	
酒精度/ (%vol)	38±1、42±1、46±1、48±1、 50±1、52±1、53±1、56±1、60±1、66±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.3		GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	0.8	0.5	GB/T 10345
固形物/（g/L） ≤	0.7	0.8	GB/T 10345
甲醇 <sup>a</sup> /（g/L） ≤	0.6		GB 5009.266
*氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/（mg/L） ≤	6.0		GB 5009.36
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.5		GB 5009.12
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 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、总酸、总酯、固形物、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以高粱、小麦为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲、麸曲采用传统固态发酵、清蒸清烧、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有复合型风格的白酒。

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，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

驻马店顺山酒业有限公司

Q B