



410368S-2021



洛阳市函谷酒业有限公司企业标准

Q/LHG 0001S-2021

浓芝兼香型白酒

2021-02-17 发布

2021-02-17 实施

洛阳市函谷酒业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市函谷酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：马金伟、江青霞。

H N
Q B

浓芝兼香型白酒

1 范围

本标准规定了浓芝兼香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经泥窖和砖窖（高温堆积工艺）自然发酵、固态蒸馏、分级、贮存、勾调、灌装、包装而成的浓芝兼香型白酒。

2 术语和定义

浓芝兼香型白酒

以水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经泥窖和砖窖（高温堆积工艺）自然发酵、固态蒸馏、分级、贮存、勾调、灌装、包装而成，具有浓芝兼香型风格的白酒，非发酵物不得添加。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 稻壳应颜色金黄，开瓣较大、均匀，无杂质、无霉变、无污染、无潮湿结块现象；无异味、无霉味；不得含有稻壳以外的肉眼可见杂质，包括玻璃、金属、绳线、泥石、昆虫体等，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.7 中温大曲、高温大曲应符合 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
性状	均匀透明液态	GB/T 10345
色泽	无色或微黄，清亮透明	
香气	具有陈香、窖香和芝麻香为主幽雅、舒适的复合香气	
滋味	绵柔醇厚，舒适自然，诸味协调，回味悠长	
风格	具有本品突出的风格	
外观	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物，无沉淀	
注：当酒的温度低于 10℃时允许有白色絮状沉淀物质及失光，10℃以上时逐步恢复正常。		

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	30.0~68.0	30.0~65.0	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）, g/L	≥ 0.40	0.30	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）, g/L	≥ 1.50	1.20	GB/T 10345
己酸乙酯, g/L	≥ 0.30	0.20	GB/T 10345
固形物, g/L	≤ 0.70		GB/T 10345
^a 甲醇, g/L	≤ 0.60		GB 5009.266
^a 氰化物（以 HCN 计）, mg/L	≤ 7.8		GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.40		GB 5009.12
注：酒精度实测值与标签示值允许误差为±1.0%vol。			
^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

3.6 其他要求

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、己酸乙酯、固形物、甲醇、氰化物的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

浓芝兼香型白酒是以水、高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，以稻壳为辅料，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经泥窖和砖窖（高温堆积工艺）自然发酵、固态蒸馏、分级、贮存、勾调、灌装、包装而成的浓芝兼香型白酒。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市函谷酒业有限公司

H N
Q B