



410443S-2021



虞城县东泷拐枣开发有限公司企业标准

Q/YDGK 0001S-2021

其他蒸馏酒

2021-02-25 发布

2021-02-25 实施

虞城县东泷拐枣开发有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县东沅拐枣开发有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：陈晓月、刘向党。

H N
Q B

其他蒸馏酒

1 范围

本标准规定了其他蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、小麦、玉米、豌豆、板栗为主要原料，经粉碎或不粉碎、蒸制、摊凉，加入苹果（经榨汁）、甘蔗（经榨汁）、梨（经榨汁）、大枣（经榨汁）中的一种或多种，再加入安琪酒曲，采用固液态方式放入发酵池，经发酵、蒸馏、贮存，勾兑、过滤、灌装、包装而成的其他蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 板栗应符合 GH/T 1029 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.4 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 安琪酒曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。
- 2.1.8 苹果、梨、甘蔗、大枣应新鲜、清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 豌豆应符合 GB/T 10460 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
外观	均匀透明液体，少量微小沉淀	取样品 200mL 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽，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	无色透明或微黄	
香气	具有其他蒸馏酒的独特风格，柔和醇香	
滋 味	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
		优级	一级	
酒精度/(%vol)		38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、53±1、55±1、60±1		GB 5009.225
固形物 /(g/L)	酒精度 38%vol~49%vol 的酒 ≤	0.5		GB/T 10345
	酒精度大于或等于 50%vol 的酒 ≤	0.4		GB/T 10345
甲醇 ^a /(g/L) ≤		0.60		GB 5009.266
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥		1.0	0.8	GB/T 10345
总酸（以乙酸计）/(g/L) ≥		0.4	0.3	GB/T 10345
氰化物 ^a （以 HCN 计）/(mg/L) ≤		8.0		GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）/(mg/kg) ≤		0.4		GB 5009.12
展青霉素 ^b /（μg/kg） ≤		20		GB 5009.185
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、 ^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 3、 ^b 仅适用于添加苹果汁的产品。				

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

其他蒸馏酒是以高粱、大米、小麦、玉米、豌豆、板栗为主要原料，经粉碎或不粉碎、蒸制、摊凉，加入苹果（经榨汁）、甘蔗（经榨汁）、梨（经榨汁）、大枣（经榨汁）中的一种或多种，再加入安琪酒曲，采用固液态方式放入发酵池，经发酵、蒸馏、贮存，勾兑、过滤、灌装、包装而成的其他蒸馏酒。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 蒸馏酒及配制酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

虞城县东洧拐枣开发有限公司