



410597S-2021



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0001S-2021

黑小麦酒(配制酒)

2021-03-22 发布

2021-03-22 实施

河南省宛丘酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省宛丘酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：经文杰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HWJ 0001S-2018。

HN

QB

黑小麦酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了黑小麦酒（配制酒）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白酒（40%–69%vol）、食用酒精（60–98% vol）（食用酒精可根据配比添加或不添加）、纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、黑小麦为主要原料，黑小麦炒香经过白酒（40%–70%vol）或食用酒精（60–98%）浸泡提取、渣汁分离、贮存、澄清处理、吸附过滤、勾兑、灌装、包装而成的黑小麦酒（配制酒）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.5 纯净水应符合 GB 17324 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	液体，均匀一致	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其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有气、滋味、无异味	
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
	一级	优级	特级	
酒精度/（%vol）	38±1、42±1、48±1、52±1、53±1、56±1			GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≤ 5.0	5.5	6.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 0.40	0.60	1.0	GB/T 10345
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 200			GB/T 10345
甲醇 ^a /（g/L）	≤ 0.5			GB 5009.266

*氰化物 ^a （以 HCN 计）/（mg/L） ≤	7.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.2	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。		

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 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。

2.6 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以白酒（40%–69%vol）、食用酒精（60–98% vol）（食用酒精可根据配比添加或不添加）、纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、黑小麦为主要原料，黑小麦炒香经过白酒（40%–70%vol）或食用酒精（60–98%）浸泡提取、渣汁分离、贮存、澄清处理、吸附过滤、勾兑、灌装、包装而成的黑小麦酒（配制酒）。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》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。

河南省宛丘酒业有限公司