



410598S-2021



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0004S-2021

清酱兼香型白酒

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。

H N
Q B

清酱兼香型白酒

1 范围

本标准规定了清酱兼香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、荞麦、玉米、小麦（含黑小麦）、黑谷子中的一种或几种为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的清酱兼香型白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 清酱兼香型白酒

以高粱、大米、糯米、荞麦、玉米、小麦（含黑小麦）、黑谷子中的一种或几种为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中高温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成，具有清、酱兼香型风格的白酒，不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦（含黑小麦）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 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米应符合和 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 黑谷子应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 高温大曲、中温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.1.8 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 ^a		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色泽和外观，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	清、酱香优雅纯正	清、酱香较纯正	
口味	醇和细腻，香味谐调，余味悠长	较醇和、余味较长	
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

3.3.1 高度酒理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 高度酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/（%vol）	41±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、 53±1、55±1、56±1、58±1、60±1、 62±1、65±1、66±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.30		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） ≤	0.50		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） ≤	0.5		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。			

3.3.2 低度酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 低度酒理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度/（%vol）	25±1、28±1、29±1、30±1、32±1、35±1、 36±1、38±1、39±1、40±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） $\geq$	0.20	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） $\geq$	0.40	GB/T 10345
固形物/（g/L） $\leq$	0.70	GB/T 10345
甲醇 ^a /（g/L） $\leq$	0.5	GB 5009.266
*氰化物 ^a （以 HCN 计）/（mg/L） $\leq$	7.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）/（mg/kg） $\leq$	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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、荞麦、玉米、小麦（含黑小麦）、黑谷子中的一种或几种为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的清酱兼香型白酒。

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》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

H N
Q B