



410614S-2021



河南一黍芳酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2021

黍米配制酒

2021-03-26 发布

2021-03-26 实施

河南一黍芳酒业有限公司 发布

前 言

本标准中的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南一黍芳酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武明修。

H N
Q B

黍米配制酒

1 范围

本标准规定了黍米配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以 40° ~56° 黍米香型白酒为酒基，添加黍米制品（以黍米、生活饮用水为原料，经煮制、炒干加工而成）调配、贮存、澄清处理、灌装、包装加工而成的黍米配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 黍米香型白酒应符合 Q/HYJ 0002S，见附录 A 的规定。
- 2.1.3 黍米应符合 GB/T 13356 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
性状	液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性 状、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱 口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
酒精度/（%vol）	24±1、27±1、30±1、32±1、35±1、38±1	GB 5009.225
甲醇 ^a /（g/L）	≤ 0.60	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计）/（mg/L）	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤ 0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录 A

黍米香型白酒(Q/HYJ 0002S)

1 范围

本标准规定了黍米香型白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黍米为原料，经预处理、蒸煮，加入大曲、入缸发酵、蒸馏、贮存、陈酿、勾调、灌装或不灌装、包装或不包装加工而成的黍米香型白酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大曲应符合 QB/T 4259 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
	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		取样品适量倒入透明烧杯中，在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	黍米香纯正，清雅	黍米香纯正	
口味	酒体醇和	酒体较醇和	
风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格	
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。			

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）	41±1、42±1、46±1、48±1、 50±1、52±1、 53±1、56±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.30	0.25	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	0.60	0.50	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L） ≥	0.40	0.20	GB/T 10345

固形物/（g/L）	≤	0.40 ^b	GB/T 10345
甲醇 ^a /（g/L）	≤	0.60	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； b 酒精度 41%~49%vol 的酒，固形物可≤0.50g/L。			

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、总酸、总酯、甲醇、固形物。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以 40° ~68° 黍米香型白酒为酒基，添加黍米制品（以黍米、生活饮用水为原料，经煮制、炒干加工而成）调配、贮存、澄清处理、灌装、包装加工而成的黍米配制酒。

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》的要求，制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南一黍芳酒业有限公司