



410674S-2021



沈丘县槐乡醇酒坊企业标准

Q/SHXC 0002S-2021

槐花米酒（蒸馏酒）

2021-04-11 发布

2021-04-11 实施

沈丘县槐乡醇酒坊 发布

前 言

本标准由沈丘县槐乡醇酒坊提出并起草。

本标准主要起草人：张媛媛、李珍珍。

H N

Q B

槐花米酒（蒸馏酒）

1 范围

本标准规定了槐花米酒（蒸馏酒）的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以槐花、生活饮用水、大米、糯米为主要原料，经原料清洗、浸泡、蒸煮、糖化发酵（加入酒曲）、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的槐花米酒（蒸馏酒）。

2 术语和定义

槐花米酒（蒸馏酒）：以槐花、生活饮用水、大米、糯米为主要原料，经原料清洗、浸泡、蒸煮、糖化发酵（加入酒曲）、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的具有槐乡槐花特有香味和米酒醇香味的蒸馏型槐花米酒（蒸馏酒）。

本产品中所用槐花为槐乡槐花，槐乡槐花为沈丘槐店镇槐园所产槐花，故名为“槐乡槐花”，属三槐文化（槐山羊、槐山药、槐园）之一。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 槐花应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合GB 2762和GB 2763的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合GB 5749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 酒曲应符合QB/T 4577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	液 态	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽及有无杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	槐乡槐花特有香味和米酒醇香味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
酒精度 (20℃), %vol	25±1、28±1、31±1、34±1、37±1、40±1 43±1、46±1、49±1、52±1、55±1、58±1	GB 5009.225
甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
注 1: a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		
注 2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以槐花、生活饮用水、大米、糯米为主要原料，经原料清洗、浸泡、蒸煮、糖化发酵（加入酒曲）、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的槐花米酒（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 蒸馏酒及其配制酒》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

沈丘县槐乡醇酒坊