



410882S-2021



赊店老酒股份有限公司企业标准

Q/SDLJ 0004S-2021

赊香型白酒

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

赊店老酒股份有限公司 发布

前 言

本标准由赊店老酒股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李刚、王贤、曹丽娜、胡绍武、杨明峰。

H N

Q B

馥香型白酒

1 范围

本标准规定了馥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、小麦、玉米为原料，经制曲、糖化、发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的馥香型白酒。

2 术语和定义

馥香型白酒

以粮谷为原料，传承馥店老酒的酿酒工艺，经制曲、糖化、发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的具有馥店老酒风格特点的白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 生活饮用水应符合 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		GB/T 10345
香气	具有优雅、舒适的香气	具有较舒适的香气	
口味	绵柔醇厚，香味谐调，回味悠长	酒体醇和谐调，回味较长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

^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

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 ^a (20°C), %vol	25±1、26±1、28±1、30±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、40±1、42±1、43±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、60±1、62±1、63±1、65±1、68±1		GB 5009. 225
酸酯总量 ^b (总酸+总酯), g/L	≥ 1.5	1.0	GB/T 10345
固形物, g/L	≤	0.7	GB/T 10345
甲醇 ^c , g/L	≤	0.6	GB 5009. 266
*氰化物 ^c (以HCN计), mg/L	≤	6.0	GB 5009. 36
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 12
^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol; ^b 酸酯总量中, 总酸以乙酸计, 总酯以乙酸乙酯计; ^c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; *氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757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 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881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; 标签应符合GB 7718 和 GB 2757 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、酸酯总量、固形物、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经制曲、糖化、发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的馥香型白酒。

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》的要求制订本企业标准，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。

馥店老酒股份有限公司

H N

Q B