



412941S-2022



河南杜康酒业股份有限公司企业标准

Q/HNDK 0001S-2022

杜香白酒

2022-10-19 发布

2022-10-19 实施

河南杜康酒业股份有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南杜康酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南杜康酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：施耀斌、张献敏、何惠昭、李学思、张志强、李宪立、李永峰、阮军平。

H N

Q B

杜香白酒

1 范围

本标准规定了杜香白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，经蒸煮、高温堆积、糖化、发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的香气馥郁、幽雅、舒适，诸味协调，绵甜爽净，风格独特的白酒。

按产品酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤69%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

2 术语和定义

2.1 杜香白酒

以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，经蒸煮、高温堆积、糖化、发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的香气馥郁、幽雅、舒适，诸味协调，绵甜爽净，风格独特的白酒。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 浓香大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.1.6 酱香大曲应符合附录 A 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1、表 2 的规定。

表 1 感官要求（高度酒）

项 目	要 求		检验方法
	优 级	一 级	
色泽和外观	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格
香 气	香气馥郁、幽雅	香气馥郁、舒适	
口 味	柔和细腻，醇厚丰满，绵甜爽净， 诸味协调，回味悠长	柔和绵甜、诸味协调，酒体较净，回味 较长	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品突出的风格	

^a当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。

表 2 感官要求（低度酒）

项 目	要 求		试验方法
	优 级	一 级	
色泽和外观	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^b 。		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格
香 气	馥郁香气突出	馥郁香气明显	
口 味	柔和淡雅，绵甜细腻，诸味协调， 爽净味长	柔和淡雅、醇甜较净，诸味较协调，回 味尚长	
风 格	具有本品典型的风格	具有本品突出的风格	
^b 当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光，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 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	高度酒		低度酒		
	优 级	一 级	优 级	一 级	
酒精度(20℃)/(%vol)	42±1、45±1、46±1、50±1、 52±1、53±1、55±1、60±1		28±1、33±1、36±1、 38±1、39±1		GB 5009.255
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	0.60	0.40	0.40	0.25	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥	1.60	1.20	1.40	1.00	GB/T 10345
酸酯总量/(mmol/L) ≥	35.0	30.0	25.0	20.0	GB/T 10345
固形物/(g/L) ≤	0.70				GB/T 10345
甲醇 [°] /(g/L) ≤	0.50				GB 5009.266
氰化物 [°] (以 HCN 计)/(mg/L) ≤	7.0				GB 5009.36
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2				GB 5009.12
注:酒精度允许误差为±1.0%vol;					
[°] 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算,该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。

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、甲醇的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A
(规范性)

杜香白酒所用酱香大曲是以小麦为原料，经润料、粉碎、压制成型、入房、堆积升温、培养、控制培养温度 50°C-65°C，出房、储存、粉碎而成。

酱香大曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	14.0	QB/T 4257
酸度/(mmol/10g)	1.0~3.5	QB/T 4257
淀粉/(g/100g)	53.0~60.0	QB/T 4257
糖化力/(mg/g · h)	100~300	QB/T 4257

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米为原料，以浓香大曲、酱香大曲为糖化发酵剂，经蒸煮、高温堆积、糖化、发酵、蒸馏、长期贮存、勾调而成的香气馥郁、幽雅、舒适，诸味协调，绵甜爽净，风格独特的白酒。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，做为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南杜康酒业股份有限公司

H N

Q B