



412962 S-2022



河南尧香酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0002S-2022

尧香型白酒

2022-10-30 发布

2022-10-30 实施

河南尧香酒业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由河南尧香酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：邢晓晰、邢祎丹、邢晓真、皂会苗。

H N
Q B

尧香型白酒

1 范围

本标准规定了尧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、玉米、大米、小麦、大麦、豌豆为原料，混合、粉碎，拌料、蒸煮、降温，加入大曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 尧香型白酒

是以高粱、玉米、大米、小麦、大麦、豌豆为原料，混合、粉碎，拌料、蒸煮、降温，加入大曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。

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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 大曲应符合附录 A 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
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
性状	液体、清亮透明，无悬浮物、无沉淀 ^a				随机抽取样品30ml，倒入50ml 清洁干燥无色玻璃烧杯中，在 明亮处，用肉眼观察其色泽、 性状、杂质，然后轻轻摇动烧 杯，用鼻进行闻嗅，然后喝入 少量于口中，均匀分布味觉 区，仔细品尝，根据色泽、性
色泽	无色或微黄色				
香气	香气谐调、幽雅舒适	香气较谐调、纯正舒适	香气谐调、幽雅丰富	香气较谐调、纯正舒适	
口味	绵柔丰满、回甜爽净	醇甜柔和、余味较爽	细腻丰满、绵甜爽净	醇厚柔和、回味较爽	
风格	具有该品种特有的风格				

杂质	无肉眼可见外来杂质	状、香气、口味、杂质综合评价，确定产品风格，应符合表1规定。
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光。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 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度（20℃），%vol	18±1；22±1；26±1；28±1； 32±1；36±1；39±1		42±1；46±1；46.6±1；46.8±1；48±1；50±1；50.8±1； 51±1；51.6±1；51.8±1；52±1；54±1；56±1；58±1； 68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.30	0.20	0.50	0.30	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.60	0.40	1.00	0.60	GB/T 10345
己酸乙酯，g/L	≤ 0.30	0.40	0.30	0.40	GB/T 10345
总黄酮，mg/L	≥ 0.60	0.30	1.00	0.70	《保健食品检验与评价技术规范》中的方法进行测定
多糖，mg/L	≥ 7.00	5.00	10.00	6.00	SN/T4260或《保健食品功效成分检测方法》
绿原酸，mg/L	≥ 0.05	0.02	0.06	0.03	GB/T 22250
固形物，g/L	≤ 0.80				GB/T 10345
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6				GB 5009.266
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤ 8.0				GB 5009.36
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.12
*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指标

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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

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

附录 A
(规范性)

大曲是以小麦、大麦、豌豆中的一种或几种为原料，经润料、粉碎、压制成型、入房、堆积升温、培养、控制培养温度 50℃-65℃，出房、储存、粉碎而成。

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

尧香型白酒是以高粱、玉米、大米、小麦、大麦、豌豆为原料，混合、粉碎，拌料、蒸煮、降温，加入大曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装制成的具有特有风格的白酒。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南尧香酒业有限公司