



413181S-2022



延津县毛府酒业有限责任公司企业标准

Q/YMJ 0001S-2022

麦香白酒

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

延津县毛府酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由延津县毛府酒业有限责任公司提出。

本标准起草单位：延津县毛府酒业有限责任公司。

本标准主要起草人：程会军、杨继萍、李学思。

H N

Q B

麦香白酒

1 范围

本标准规定了麦香白酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以水、小麦、高粱、大米为原料，以大曲为糖化发酵剂，经自然发酵、蒸馏的白酒为酒基，以固态法浓香型白酒原酒为调味酒，以地下水为加浆水勾调而成的具有清香兼浓香独特风格的麦香白酒。

按产品的酒精度分为：

高度酒：41%vol<酒精度 \leq 55%vol；

低度酒：30%vol \leq 酒精度 \leq 41%vol。

2 术语和定义

GB/T 17204 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 麦香白酒

以水、小麦、高粱、大米为原料，以大曲为糖化发酵剂，经自然发酵、蒸馏的白酒为酒基，以固态法浓香型白酒原酒为调味酒，以地下水为加浆水勾调而成的具有清香兼浓香独特风格的麦香白酒。

2.2 酸酯总量

单位体积白酒中总酸和总酯的含量。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351和GB 2715的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 3.1.4 大米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 3.1.5 大曲应符合QB/T 4259的规定。
- 3.1.6 固态法浓香型白酒原酒应符合 T/CBJ 002 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
类 别	高度酒	低度酒	GB/T 10345
色泽和外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。		
香 气	具有清香、窖香和酱香为主的复合香气、三香谐调，幽雅、舒适。	具有清香、窖香和酱香为主的复合香气、三香较谐调，较幽雅、舒适。	
口 味	酒体丰满，绵柔甘冽，诸味谐调，余味爽	绵柔甘冽，诸味谐调，余味爽净。	

	净。		
风格	具有本品典型风格		
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
	高度酒	低度酒	
酒精度/(%vol)	42±1、46±1、49±1、53±1	33±1、36±1、39±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计） /(g/L)	≥0.35	≥0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥1.5	≥1.0	GB/T 10345
酸酯总量 /(mmol/L)	≥30	≥25	GB/T 10781.1 附录 A
^a 甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
^a 氰化物*(以 HCN 计)/(mg/L) ≤	6.0		GB 5009.36
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.5		GB 5009.12
注：*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。			

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

3.7 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

出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量及允许短缺量和标签。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、小麦、高粱、大米为原料，以大曲为糖化发酵剂，经自然发酵、蒸馏的白酒为酒基，以固态法浓香型白酒原酒为调味酒，以地下水为加浆水勾调而成的具有清香兼浓香独特风格的麦香白酒。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，参照相关国标、行标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 GB2757 的规定。

延津县毛府酒业有限责任公司

H N

Q B