



413345S-2022



河南项子国酒业有限公司企业标准

Q/HXJ 0001S-2022

馥合香型白酒

2022-12-12 发布

2022-12-12 实施

河南项子国酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南项子国酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王敬良。

H N
Q B

馥合香型白酒

1 范围

本标准规定了馥合香型白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大麦、豌豆、黑小麦为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲、中温大曲为糖化发酵剂，经发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的馥合香型白酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦应清洁、卫生、颗粒饱满、无霉变、无虫蛀，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 2715 的规定。

2.1.3 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 高温大曲、中温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.2 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		取样品1瓶，打开瓶盖，取50mL倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味，综合评价其风格
香气	香气纯正、谐调、典雅细腻	香气较谐调、纯正舒适	
口味	酒体绵柔醇厚，香味谐调，余味净爽	酒体较醇厚谐调，余味较爽	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
注：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。			

2.3 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/（%vol）	42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、56±1、60±1、66±1、68±1		GB 5009.225

总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.3		GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.8	0.5	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤	0.7	0.8	GB/T 10345
甲醇 ^a /（g/L）	≤	0.6		GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L）	≤	6.0		GB 5009.36
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5		GB 5009.12
注：*氰化物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。				

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 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。

3 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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以高粱、大麦、豌豆、黑小麦为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲、中温大曲为糖化发酵剂，经发酵、蒸馏、分段摘酒、贮存陈酿、勾兑而成的馥合香型白酒。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》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。

河南项子国酒业有限公司

H N
Q B