



410802S-2022



陈店老酒股份有限公司企业标准

Q/SDLJ 0005S-2022

# 陈香型白酒

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

陈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、陈新建、胡绍武、杨明峰。

H N

Q B

# 陈香型白酒

## 1 范围

本标准规定了陈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、分级摘酒、贮存陈酿、勾调而成的陈香型白酒。

## 2 术语和定义

陈香型白酒

以粮谷为原料，传承陈店老酒的酿酒工艺，经制曲、糖化、发酵、蒸馏、分级摘酒、贮存陈酿、勾调而成的具有陈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
	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 <sup>a</sup>		GB/T 10345
香气	具有幽雅、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	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		

<sup>a</sup>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		低度		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 <sup>a</sup> (20°C), %vol	40-68 <sup>b</sup>		20-40		GB 5009.225
酸酯总量 <sup>c</sup> (总酸+总酯), g/L ≥	1.2	1.0	0.8	0.5	GB/T 10345
固形物, g/L ≤	0.7		1.0		GB/T 10345
甲醇 <sup>d</sup> , g/L ≤	0.6				GB 5009.266
*氰化物 <sup>d</sup> (以HCN计), mg/L ≤	6.0				GB 5009.36
铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol; <sup>b</sup> 高度不包含40%vol; <sup>c</sup> 酸酯总量中, 总酸以乙酸计, 总酯以乙酸乙酯计; <sup>d</sup> 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

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(总酸以乙酸计, 总酯以乙酸乙酯计)、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、分级摘酒、贮存陈酿、勾调而成的陈香型白酒。

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。

H N

赊店老酒股份有限公司

Q B