



410824S-2022



河南省豫源酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2022

融和香型白酒

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

河南省豫源酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫源酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张先进。

H N

Q B

融和香型白酒

1 范围

本标准规定了融和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、小麦、大米为原料，经润料、清蒸、摊晾，加入小曲、中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经砖壁泥底、砖壁砖底、泥壁泥底或水泥池，池内发酵或池外堆积糖化，再入池发酵、分段高温、中温馏酒、分级贮存、勾兑、灌装而成的融和香型白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 融和香型白酒

以高粱、小麦、大米为原料，经润料、清蒸、摊晾，加入小曲、中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经砖壁泥底、砖壁砖底、泥壁泥底或水泥池，池内发酵或池外堆积糖化，再入池发酵、分段高温、中温馏酒、分级贮存、勾兑、灌装而成的具有融和香气清雅、诸味自然融和协调、酒体醇厚净爽、回味悠长、具融和香典型风格的融和香型白酒。

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 高粱应符合 GB/T 8231 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 小曲、中温大曲、高温大曲应符合 QB/T 4259 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 ^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其色泽和外观，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	清雅、诸味自然融和协调	较清雅、诸味自然融和协调较突出	
口味	酒体醇厚净爽、回味悠长	酒体较醇厚、余味较长	
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。

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
	优级	一级	
酒精度 ^a / (%vol)	41±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、60±1、 62±1、65±1、66±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计） / (g/L) ≥	0.5	0.3	GB/T 15038
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥	1.6	1.2	GB/T 15038
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) ≤	7.0		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。			

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 生产加工过程中的卫生要求

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

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米为原料，经润料、清蒸、摊晾，加入小曲、中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，经砖壁泥底、砖壁砖底、泥壁泥底或水泥池，池内发酵或池外堆积糖化，再入池发酵、分段高温、中温馏酒、分级贮存、勾兑、灌装而成的融和香型白酒。

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

河南省豫源酒业有限公司

Q B