



411385S-2022



信阳市鸡公山酒业有限公司企业标准

Q/XJGS 0004S-2022

茶香型白酒

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

信阳市鸡公山酒业有限公司 发布

前 言

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由信阳市鸡公山酒业有限公司提出。

本标准起草单位：信阳市鸡公山酒业有限公司。

本标准主要起草人：朱耀辉、柏明华、张智慧、赵卫。

H N

Q B

茶香型白酒

1 范围

本标准规定了茶香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于大米、糯米、玉米、小麦、高粱、信阳毛尖茶为主要原料，采用高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，酱香的堆积发酵，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的茶香型白酒。

产品按酒精度不同分为：高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol，低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

茶香型白酒

以大米、糯米、玉米、小麦、高粱、信阳毛尖茶为主要原料，采用高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，酱香的堆积发酵，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的具有优雅的酱香、并带有清新芬芳的茶香为主体的茶香型白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 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 大米、糯米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 信阳毛尖茶应符合 GB/T22737 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 大曲应符合 QB/T 4259 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	具有优雅的酱香、并带有清新芬芳的茶香为主体的复合茶酱香气	具有较优雅的酱香、并带有较清新芬芳的茶香为主体的复合茶酱香气	
口味	酒体清新、茶酱香醇和优雅，舒顺爽口，余香悠长	酒体清新、茶酱香较醇和优雅，较舒顺爽口，较余香悠长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品典型的风格	
^a 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状物质或失光，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	
总酸（以乙酸计）/（g/L） \geq	0.4	0.25	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） \geq	1.2	0.8	GB/T 10345
正丙醇/（g/L） \geq	0.1		GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	0.2-1.6	0.1-0.8	GB/T 10345
固形物/（g/L） \leq	0.8		GB/T 10345
酒精度 ^a /（%vol）	28 \pm 1、32 \pm 1、35 \pm 1、38 \pm 1、40 \pm 1、42 \pm 1、45 \pm 1、46 \pm 1、48 \pm 1、50 \pm 1、52 \pm 1、54 \pm 1、56 \pm 1、58 \pm 1、60 \pm 1、62 \pm 1、65 \pm 1、68 \pm 1		GB 5009.225
甲醇 ^b /（g/L） \leq	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计）/（mg/L） \leq	8.0		GB 5009.36
铅 ^a （以 Pb 计）/（mg/kg） \leq	0.4		GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定； ^a 酒精度实测值与标签示值允许差为 \pm 1.0%vol； ^b 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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、固形物、甲醇、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

A. 1. 1 （规范性附录） 大曲的质量要求

A. 1. 2 大曲：以小麦为主要原料，制成的含有多菌酶类的曲块。

A. 1. 3 大曲的质量要求：见表 A. 1。

表A. 1 大曲的质量要求

项目	指标	检验方法	
感官要求	外观	淡黄色，挂衣均匀，无裂口， 无明显变形	QB/T 4257
	断面	淡黄色，有火圈；菌丝生长良 好；无窝水、无生心、无霉变	QB/T 4257
	皮厚/（mm）≤	4	QB/T 4257
	香味	曲香浓烈纯正	QB/T 4257
理化要求	水分/（g/100g）≤	14.0	QB/T 4257
	糖化力/（mg/g·h）	180-420	QB/T 4257
	发酵力/（g/g·48h）≥	0.20	QB/T 4257
卫生要求	铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.2	GB 5009.12

Q B

编制说明

本标准适用于大米、糯米、玉米、小麦、高粱、信阳毛尖茶为主要原料，采用高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，酱香的堆积发酵，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的茶香型白酒。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，参照国家标准 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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳市鸡公山酒业有限公司

H N

Q B