



411177S-2022



河南一黍芳酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0004S-2022

# 黍米香型白酒

2022-05-09 发布

2022-05-09 实施

河南一黍芳酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南一黍芳酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：檀静、武明修。

H N

Q B

# 黍米香型白酒

## 1 范围

本标准规定了黍米香型白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黍米、大米、高粱、糯米、玉米为原料，经选料、预处理、蒸粮，加入大曲、入缸发酵、蒸馏、贮存、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的黍米香型白酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	无色或微黄、清亮透明		取样品适量倒入烧杯中，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，品评其口味及风格；或按 GB/T 10345 规定的方法检验
外观	澄清透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>		
香气	黍米香纯正，清雅	黍米香纯正	
口味	酒体醇和	酒体较醇和	
风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格	

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)	41±1、42±1、43±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、53±1、55±1、56±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.30	0.25	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	0.6	0.5	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L） ≥	0.40	0.2	GB/T 10345
固形物/（g/L） ≤	0.8		GB/T 10345
甲醇/（g/L） ≤	0.6		GB 5009.266
*氰化物（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； 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。

## 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黍米、大米、高粱、糯米、玉米为原料，经选料、预处理、蒸粮，加入大曲、入缸发酵、蒸馏、贮存、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的黍米香型白酒。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。

河南一黍芳酒业有限公司

H N

Q B