



411626S-2022



河南汝坛酒业有限公司企业标准

Q/RTJY 0002S-2022

复合兼香型白酒

2022-06-20 发布

2022-06-20 实施

河南汝坛酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南汝坛酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：彭太升、王可、候倩。

H N

Q B

复合兼香型白酒

1 范围

本标准规定了复合兼香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、大麦、小麦、豌豆、玉米、糯米中的几种为原料，经选料、蒸煮，采用浓香及酱香大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调、包装而成，未直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质的白酒，具有独特的复合兼香风格的白酒。

按产品的酒精度分为：低度酒：32.0%vol~39.9%vol，高度酒：40.0%vol~60.0%vol。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

复合兼香型白酒:以高粱、大米、大麦、小麦、豌豆、玉米、糯米中的几种为原料，经选料、蒸煮，采用浓香及酱香大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调、包装而成，未直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质的白酒，具有独特的复合兼香风格的白酒。

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 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。

3.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

3.2.1 32.0%vol~39.9%vol 复合兼香型白酒感官要求应符合表 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		从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净白酒评酒杯中，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，品尝其口味，综合评价其风格
香气	复合香气优雅、协调	复合香气协调	
口味	醇和爽净，香味协调	较醇和，香味较协调	
风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	

注：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。

3.2.2 40.0%vol~60.0%vol 复合兼香型白酒感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 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		从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净白酒评酒杯中，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，品尝其口味，综合评价其风格
香气	复合香气优雅、协调	复合香气协调	
口味	醇和柔顺，香味协调，余味长	醇和爽净，香味协调	
风格	具有本品的典型风格	具有本品明显的风格	
注：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

3.3.1 32.0%vol~39.9%vol 复合兼香型白酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	优 级	一 级	
酒精度 (20℃) / (%vol)	32±1、35±1、38±1		GB 5009.225
己酸乙酯/ (g/L) ≤	1.50	1.30	GB/T 10345
乳酸乙酯/ (g/L) ≥	0.35	0.30	GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.35	0.25	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	1.45	0.80	GB/T 10345
固形物 / (g/L) ≤	0.75		GB/T 10345
甲醇 / (g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0		GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.4		GB 5009.12
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

3.3.2 40.0%vol~60.0%vol 复合兼香型白酒理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	优 级	一 级	
酒精度 (20℃) / (%vol)	40±1、42±1、45±1、46±1、		GB 5009.225

		48±1、50±1、52±1、60±1		
己酸乙酯 (g/L)	≤	1.80	1.60	GB/T 10345
乳酸乙酯 (g/L)	≥	0.40	0.35	GB/T 10345
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≥	0.50	0.35	GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥	1.85	1.45	GB/T 10345
固形物 / (g/L)	≤	0.75		GB/T 10345
甲醇 / (g/L)	≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤	8.0		GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.4		GB 5009.12
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 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

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

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。

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、总酸、总酯、甲醇、固形物。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、大麦、小麦、豌豆、玉米、糯米中的几种为原料，经选料、蒸煮，采用浓香及酱香大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调、包装而成，未直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质的白酒，具有独特的复合兼香风格的白酒。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南汝坛酒业有限公司

H N
Q B