



411481S-2022



信阳市鸡公山酒业有限公司企业标准

Q/XJGS 0005S-2022

冬谷黑糯米酒

2022-06-06 发布

2022-06-06 实施

信阳市鸡公山酒业有限公司 发布

前 言

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、陈俭军、张智慧。

H N

Q B

冬谷黑糯米酒

1 范围

本标准规定了冬谷黑糯米酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于冬季粮谷黑糯米为主要原料，以中温曲(小曲)为糖化发酵剂，采用 LLDPE 线型低密度聚乙烯桶为发酵容器，经固态糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的冬谷黑糯米酒。

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

2 术语和定义

2.1 冬谷黑糯米酒

以冬季粮谷黑糯米为主要原料，以中温曲(小曲)为糖化发酵剂，采用 LLDPE 线型低密度聚乙烯桶为发酵容器，经固态糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的具有纯正、清雅的米香和蜜香为主的黑糯米酒醇甜香气。

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 黑糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 中温曲(小曲)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，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	具有纯正、清雅的米香和蜜香为主的醇甜香气	具有较纯正、清雅的米香和蜜香为主的醇甜香气	
口味	酒体清雅，米香醇甜；平顺净爽，回味怡畅	酒体清新、米香醇甜；较平顺净爽，较回味怡畅	
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）	≥	0.3	0.25	GB/T10345
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.8	0.5	GB/T 10345
B-苯乙醇/（mg/L）	≥	2		GB/T 10345
乳酸乙酯/（g/L）	≥	0.5	0.3	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤	0.8		GB/T 10345
酒精度 ^a /（%vol）		28±1、32±1、35±1、38±1、40±1、 42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、54±1、56±1、58±1、60±1、 62±1、65±1、68±1		GB 5009.225
甲醇 ^b /（g/L）	≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计）/（mg/L）	≤	8.0		GB 5009.36
铅 ^c （以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.4		GB 5009.12
注： ^a 酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol； ^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算； ^c 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881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、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。

编制说明

本标准适用于冬季粮谷黑糯米为主要原料，以中温曲(小曲)为糖化发酵剂，采用 LLDPE 线型低密度聚乙烯桶为发酵容器，经固态糖化、发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的冬谷黑糯米酒。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。

信阳市鸡公山酒业有限公司

H N
Q B