



412621S-2022



河南省宋河酒业股份有限公司企业标准

Q/HSJ 0004S-2022

调香白酒

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

河南省宋河酒业股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南省宋河酒业股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南省宋河酒业股份有限公司。

本标准主要起草人：朱景升、王俊坤、孙广生、杨明先、李绍亮、李学思、吴秋志、郭善云、刘献华、李富强、胡新莲、王艳丽。

H N

Q B

调香白酒

1 范围

本标准规定了调香白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以固态法浓香型白酒原酒、固液法白酒或粮谷食用酒精为酒基，以地下水（经反渗透处理）为加浆用水，添加己酸乙酯、冰乙酸、乙酸乙酯、己酸、乳酸、丁酸乙酯、丁酸进行调配，经自然陈酿、过滤、包装而成的具有白酒风格的配制酒。

按产品的酒精度不同可分为：

高度酒：41%vol<酒精度≤54%vol；

低度酒：33%vol≤酒精度≤41%vol。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 固态法浓香型白酒原酒应符合 T/CBT 002 和 GB 2757 的规定。

2.1.3 固液法白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。

2.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。

2.1.5 己酸乙酯应符合 GB 1886.196 的规定。

2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.7 乙酸乙酯应符合 GB 1886.190 的规定。

2.1.8 己酸应符合 GB 1886.120 的规定。

2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.10 丁酸乙酯应符合 GB 1886.194 的规定。

2.1.11 丁酸应符合 GB 1886.121 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
类 别	高度酒	低度酒	GB/T 10345
色泽和外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		
香 气	醇香幽雅、舒适、谐调	醇香舒适、谐调	
口 味	醇甜净爽，诸味谐调	醇甜柔顺，诸味谐调	
风 格	具有本品典型风格		

^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
	高度酒	低度酒	
酒精度/ (%vol)	42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、54±1	33±1、36±1、38±1、39±1、40±1、41±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计） /(g/L) ≥	0.3	0.2	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L) ≥	0.4	0.3	GB/T 10345
酸酯总量 /(mmol/L) ≥	8	4	GB/T 10781.1 附录 A
^a 甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
^a 氰化物*(以 HCN 计)/(mg/L) ≤	6.0		GB 5009.36
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.2		GB 5009.12

注：* 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。

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

应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量及允许短缺量和标签。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

调香白酒是以固态法浓香型白酒原酒、固液法白酒或粮谷食用酒精为酒基，以地下水（经反渗透处理）为加浆用水，添加己酸乙酯、冰乙酸、乙酸乙酯、己酸、乳酸、丁酸乙酯、丁酸进行调配，经自然陈酿、过滤、包装而成的具有白酒风格的配制酒。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》相关国标、行标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 GB2757 的规定。

河南省宋河酒业股份有限公司

H N
Q B