



413360 S-2023



河南省俸皇酒业有限责任公司企业标准

Q/HFJ 0005S-2023

俸皇香型白酒

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南省俸皇酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省俸皇酒业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王健中。

H N
Q B

俸皇香型白酒

1 范围

本标准规定了俸皇香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入酒曲进行拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、贮存、灌装、包装加工而成具有本品固有风格的俸皇香型白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 俸皇香型白酒

以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入酒曲进行拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、贮存、灌装、包装加工而成的具有香雅舒适的芳香、醇香的香气、柔和爽口、酒体醇和谐调、绵甜、爽净的俸皇香型白酒。

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 2715 的规定。

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

3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 酒曲应符合附录 A 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
性状	液体	取样品 1 瓶，打开瓶盖，倒入 50ML 烧杯中，在明亮处感官品评其性状、色泽和外观，香气，口味，综合评价其风格。
色泽和外观	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香气	纯正，协调，郁香，舒适	
口味	酒体醇和谐调、绵甜、爽净，余味长	
风格	具有本品典型的风格	

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。

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
酒精度（20℃），%vol	42±1、45±1、48±1、50±1、53±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.3	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 1.5	GB/T 10345
固形物，g/L	≤ 0.7	GB/T 10345
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
*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； a 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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A
(规范性)

酒曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

项 目	指 标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	14.0	QB/T 4257
酸度/(mmol/10g)	1.0~3.5	QB/T 4257
淀粉/(g/100g)	53.0~60.0	QB/T 4257
糖化力/(mg/g·h)	100~300	QB/T 4257

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入酒曲进行拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、贮存、灌装、包装加工而成具有本品固有风格的俸皇香型白酒。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省俸皇酒业有限责任公司