



413361S-2023



河南省俸皇酒业有限责任公司企业标准

Q/HFJ 0003S-2023

俸融香型白酒

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

俸融香型白酒

1 范围

本标准规定了俸融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、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的俸融香型白酒。

根据酒精度不同可分为：高度酒（41%vol～68%vol）、低度酒（18%vol～40%vol）。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 俸融香型白酒

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的具有香雅舒适的幽雅馥郁、馥合兼香的香气、圆润顺滑的俸融香型白酒。

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 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 高温大曲、中温大曲、麸曲应符合附录 A 的规定。
- 3.1.8 麸皮应清洁卫生、无污染、无变质。

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
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
性状	液体、清亮透明，无悬浮物、无沉淀 ^a				随机抽取样品 30ml，倒入 50ml 清洁干燥无色玻璃烧杯中，在明亮处，用
色泽	无色或微黄色				

香气	具有香雅、舒适独特的馥合香气	纯正舒适的馥合香气	具有香雅舒适的馥合香气	具有优雅纯正舒适的馥合香气	肉眼观察其色泽、性状、杂质，然后轻轻摇动烧杯，用鼻进行闻嗅，然后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，仔细品尝，根据色泽、性状、香气、口味、杂质综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定。
口味	醇和柔软，香味谐调、回味悠长	绵软醇柔和，香味谐调、回味较长	丰满柔雅，诸味谐调、回味悠长	醇厚柔和，诸味谐调、回味较长	
风格	具有本品独特风格				
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
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度（20℃），%vol	25±1、26±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1		41±1、42±1、43±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、65±1、67±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 0.4	0.25	0.5	0.35	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 1.4	1.2	1.8	1.2	GB/T 10345
己酸乙酯，g/L	0.2~1.8	0.1~1.8	0.3~2.0	0.2~1.8	GB/T 10345
固形物，g/L	≤ 0.8				GB/T 10345
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.12
甲醇 ^a ，g/L	≤ 0.6				GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0				GB 5009.36
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。

H N

Q B

附录 A
(规范性)

高温大曲、中温大曲、麸曲质量符合表 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、大米、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的俸融香型白酒。

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