



413578S-2023



温县王氏酒业有限公司企业标准

Q/WWJ 0001S-2023

白潭王公古香酒

2023-11-15 发布

2023-11-15 实施

温县王氏酒业有限公司 发布

前 言

本标准由温县王氏酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王庆华。

H N
Q B

白潭王公古香酒

1 范围

本标准规定了白潭王公古香酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于采用高粱、大麦、熟稻谷作为主要原料，添加特制酒曲为糖化发酵剂，采用陶缸为发酵容器，经固态糖化发酵、蒸馏、陈酿而成的白酒，不添加食用酒精和食品添加剂。

根据产品酒精度分为：高度白潭王公古香酒（41%vol～68%vol）、低度白潭王公古香酒（18%vol～41%vol）。

2 术语和定义

白潭王公古香酒：是以非物质文化遗产的传统工艺，采用高粱、大麦、熟稻谷作为主要原料，添加特制酒曲为糖化发酵剂，采用陶缸为发酵容器，经固态糖化发酵、蒸馏、陈酿而成的白酒，不添加食用酒精和食品添加剂。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 熟稻谷应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 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
色 泽	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^b	取样品 200ml 倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
气 味	酒香突出，诸香和谐	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体较完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

^b 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	
酒精度 ^a （20℃）， %vol	18~41 ^b	41~68	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.20	0.30	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	0.35	0.60	GB/T 10345
固形物, g/L ≤	0.70		GB/T 10345
甲醇 ^c , g/L ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^c （以 HCN 计）， mg/L ≤	8.0		GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；			
3、b 不含 41%vol.			
c 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

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。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性)

特制酒曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
酸度, mmol/10g		0.4~3.0	QB/T 4257
淀粉, g/100g	≤	60.0	QB/T 4257
糖化力, mgC ₆ H ₁₂ O ₆ /g.h	≥	30.0	QB/T 4257
液化力, U	≥	0.1	QB/T 4257

编制说明

白潭王公古香酒采用高粱、大麦、熟稻谷作为主要原料，添加特制酒曲为糖化发酵剂，采用陶缸为发酵容器，经固态糖化发酵、蒸馏、陈酿而成的白酒，不添加食用酒精和食品添加剂。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

温县王氏酒业有限公司