



410073S-2023



长垣市耐丰酒坊酿酒厂企业标准

Q/GLJ 0001S-2023

# 耐酒

2023-01-12 发布

2023-01-12 实施

长垣市耐丰酒坊酿酒厂 发布

## 前 言

本标准由长垣市耐丰酒坊酿酒厂提出。

本标准由河南科技学院和长垣市耐丰酒坊酿酒厂共同起草。

本标准主要起草人：娄文娟、谢向亚。

H N

Q B

# 耐酒

## 1 范围

本标准规定了耐酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱、小麦、黍米、糯米、薏米、黑芝麻、核桃仁、黑豆、红枣、酒曲为原料，经泡粮、蒸饭、凉饭、加曲、出酿、加酒、前酿、后酿、压滤、调配、灌装工艺制成的耐酒。

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度 $\leq$ 55%vol；

低度酒：30%vol $\leq$ 酒精度 $\leq$ 40%vol。

## 2 术语和定义

### 2.1 耐酒

以高粱、小麦、黍米、糯米、薏米、黑芝麻、核桃仁、黑豆、红枣、酒曲为原料，经泡粮、蒸饭、凉饭、加曲、出酿、加酒、前酿、后酿、压滤、调配、灌装工艺制成的耐酒。

### 2.2 酸酯总量

单位体积耐酒中总酸和总酯的含量。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦应符合 GB 1351和GB 2715的规定。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 3.1.4 黍米应符合GB/T 13356和GB 2715的规定。
- 3.1.4 糯米应符合GB/T 1354和GB 2715的规定。
- 3.1.5 薏米应符合GB 2715的规定。
- 3.1.6 黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 3.1.7 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.8 黑豆应符合GB 1352的规定。
- 3.1.9 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.10 酒曲应符合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
外 观	淡黄色至深褐色，清澈透明，有光泽，允许瓶(坛)底有微量聚集物	GB/T 10345

香 气	具有耐酒应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
口 味	绵甜柔和，舒适自然，诸味谐调（细品品酸、香、甜、辣、苦五味俱全），回味悠长	
风 格	具耐酒品种的典型风格	

### 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
	高度酒	低度酒	
酒精度/ (%vol)	41±1、46±1、49±1、53±1	33±1、36±1、39±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计） /(g/L)	≥0.35	≥0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥1.5	≥1.0	GB/T 10345
酸酯总量 /(mmol/L)	≥30	≥25	GB/T 10781.1 附录 A
<sup>a</sup> 甲醇/(g/L) ≤	0.6		GB 5009.266
<sup>a</sup> 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。			

### 3.5 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。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

### 3.7 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

本标准适用于以高粱、小麦、黍米、糯米、薏米、黑芝麻、核桃仁、黑豆、红枣、酒曲为原料，经泡粮、蒸饭、凉饭、加曲、出酿、加酒、前酿、后酿、压滤、调配、灌装工艺制成的酎酒。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 GB 2757 的规定。

H N

长垣市耐丰酒坊酿酒厂

Q B