



413856S-2023



夏邑县刁银玉米酒加工厂企业标准

Q/XDM 0001S-2023

小米蒸馏酒

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

夏邑县刁银玉米酒加工厂 发布

前 言

本标准由夏邑县刁银玉米酒加工厂提出。

本标准由商丘市质量技术监督检测研究中心、郑州工程技术学院食品安全研究中心和夏邑县刁银玉米酒加工厂共同起草。

本标准起草人：冯婉瑜、张百胜、刁银玉。

H N

Q B

小米蒸馏酒

1 范围

本标准规定了小米蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小米为主要原料，小米经浸泡、蒸制，加入酒曲、生产用水，经糖化发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装、包装工艺加工而成的小米蒸馏酒。

根据产品酒精度为：高度酒(40%vol~60%vol)、低度酒(20%vol~39%vol)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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
	高度酒	低度酒	
色泽和外观	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	米香纯正，清雅	米香纯正	
口味	酒体醇和，绵甜，回味怡畅	酒体较醇和，绵甜、回味较畅	
风格	具有本品种的风格		
a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质，10℃以上时逐渐恢复正常。			

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，(20℃，%vol)	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	25±1、26±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、39±1	GB 5009.225
总酸(以乙酸计)，g/L	≥0.60	0.50~1.60	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)，g/L	≥1.30	0.60	GB/T 10345

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
甲醇 ^a , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
注: *铅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。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 8951 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小米为主要原料，小米经浸泡、蒸制，加入酒曲、生产用水，经糖化发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装、包装工艺加工而成的小米蒸馏酒。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。

夏邑县刁银玉米酒加工厂

H N

Q B