



41396S-2023



开封汴梁王酒业有限公司企业标准

Q/KBJ 0001S-2023

酱雅香型白酒

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

开封汴梁王酒业有限公司 发布

前 言

本标准由开封汴梁王酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：黄永朝。

H N

Q B

酱雅香型白酒

1 范围

本标准规定了酱雅香型白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱（粉碎或不粉碎）为主要原料，经过浸泡（或粉碎后润粮）、蒸煮、清蒸清烧或续茬混蒸混烧、加入高温大曲，再经高温堆积、在石壁泥底窖池中进行固态发酵，蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的固态法白酒，不添加食用酒精和非白酒发酵的呈香呈味物质，具有酱雅风格特点的酱雅香型白酒。

根据酒精度不同分为：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 酱雅香型白酒

以高粱（粉碎或不粉碎）为主要原料，经过浸泡（或粉碎后润粮）、蒸煮、清蒸清烧或续茬混蒸混烧、加入高温大曲，再经高温堆积、在石壁泥底窖池中进行固态发酵，蒸馏所得的固态法白酒，不添加食用酒精和非白酒发酵的呈香呈味物质，具有酱雅风格特点的酱雅香型白酒。

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 高温大曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 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
	高度酒		低度酒		
	优级	一级	优级	一级	
性状	液体，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
色泽	无色或微黄色				
气味	具有酱雅香、舒适独特的香气	具有酱雅香、较舒适的香气	具有酱雅香、舒适独特的香气	具有酱雅香、较舒适的香气	
滋味	醇和，香味谐	较醇和，香	柔和，香味	较柔和，香味较	

	调、回味悠长	味较谐调、 回味悠长	谐调、回味悠 长	谐调、回味悠长	
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
	高度酒		低度酒		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 ^a (20℃), %vol	41~68		18~40		GB 5009.225
固形物, g/L ≤	0.50		0.70		GB/T 10345
总酸 (以乙酸计), g/L ≥	0.4	0.3	0.25	0.2	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.6	0.5	0.45	0.3	GB/T 10345
甲醇 ^b , g/L ≤	0.6				GB 5009.266
氰化物 ^b (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; b 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

酱雅香型白酒是以高粱（粉碎或不粉碎）为主要原料，经过浸泡（或粉碎后润粮）、蒸煮、清蒸清烧或续茬混蒸混烧、加入高温大曲，再经高温堆积、在石壁泥底窖池中进行固态发酵，蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的固态法白酒，不添加食用酒精和非白酒发酵的呈香呈味物质，具有酱雅风格特点的酱雅香型白酒。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》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。

开封汴梁王酒业有限公司

H N

Q B