



410192S-2023



河南土窟春酒业有限公司企业标准

Q/HTJ 0001S-2023

大关东特型白酒

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南土窟春酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南土窟春酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马迎新、宋鸿昌、丛日武。

H N
Q B

大关东特型白酒

1 范围

本标准规定了大关东特型白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于采用不同的香型的基酒（浓香型白酒、芝麻香型白酒、清香型白酒、酱香型白酒中的一种或几种）与固液法原酒按照一定比例进行调配而成，形成具有所添加的不同香型质量风格特点的白酒。不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有所属香型质量特点风格的大关东特型白酒。

根据产品酒精度不同可分为：高度酒、低度酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 浓香型白酒、芝麻香型白酒、清香型白酒、酱香型白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 固液法原酒应符合 GB 2757 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
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。		

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 ^a （20℃），%vol	42±1；46±1；46.6±1；46.8±1；48±1；50±1；50.8±1；51±1；51.6±1；51.8±1；52±1；54±1；56±1；58±1；68±1	18±1；22±1；26±1；28±1；32±1；36±1；39±1；	GB 5009.225

固形物, g/L	≤	0.70	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；			

2.4 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。

2.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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

本标准适用于采用不同的香型的基酒（浓香型白酒、芝麻香型白酒、清香型白酒、酱香型白酒中的一种或几种）与固液法原酒按照一定比例进行调配而成，形成具有所添加的不同香型质量风格特点的白酒。不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有所属香型质量特点风格的大关东特型白酒。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。

河南土窟春酒业有限公司