



410459S-2023



河南省获嘉古殷酒厂企业标准

Q/HGY 0002S-2023

调香白酒

2023-03-21 发布

2023-03-21 实施

河南省获嘉古殷酒厂 发布

前 言

本标准由河南省获嘉古殷酒厂提出并起草。
本标准起草人：姚文明、庄玉永。

H N
Q B

调香白酒

1 范围

本标准规定了调香白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以固态法白酒原酒、固液法白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加地下水（经反渗透处理）、己酸乙酯、冰乙酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、己酸、乳酸、丁酸乙酯、丁酸中的一种或几种进行调配，经自然陈酿、过滤、包装而成的具有白酒风格的配制酒。

按产品的酒精度不同可分为：

高度酒：41%vol≤酒精度≤60%vol；

低度酒：33%vol≤酒精度≤40%vol。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 固态法白酒原酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.3 固液法白酒应符合 GB/T 20822 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合 GB 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.5 己酸乙酯应符合 GB 1886.196 的规定。
- 2.1.6 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.7 乙酸乙酯应符合 GB 1886.190 的规定。
- 2.1.8 己酸应符合 GB 1886.120 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 丁酸乙酯应符合 GB 1886.194 的规定。
- 2.1.11 丁酸应符合 GB 1886.121 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
类 别	高度酒	低度酒	GB/T 10345
色泽和外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		
香 气	醇香幽雅、舒适、谐调	醇香舒适、谐调	
口 味	醇甜净爽，诸味谐调	醇甜柔顺，诸味谐调	
风 格	具有本品典型风格		
^a 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/（%vol）		42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、56±1、58±1、60±1	33±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.2	0.1	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）≥		0.3	0.2	GB/T 10345
酸酯总量/（mmol/L）≥	产品自生产日期＞一年的执行指标	6	4	GB/T 10781.1附录 A
° 甲醇/（g/L）≤		0.6		GB 5009.266
° 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；° 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 14881、GB 8951 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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

调香白酒是以固态法白酒原酒、固液法白酒、食用酒精中的一种或几种为酒基，添加地下水（经反渗透处理）、己酸乙酯、冰乙酸、乙酸乙酯、乳酸乙酯、己酸、乳酸、丁酸乙酯、丁酸中的一种或几种进行调配，经自然陈酿、过滤、包装而成的具有白酒风格的配制酒。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》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 GB2757 的规定。

河南省获嘉古殷酒厂