



411148S-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

2023-05-08 发布

2023-05-08 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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTJ 0001S-2023（备案号：410192S-2023）。

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 <sup>b</sup>	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	
<sup>b</sup> 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 <sup>a</sup> (20℃), %vol	40±1; 41±1; 42±1; 44±1; 45±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; 53±1; 54±1; 55±1; 56±1;	18±1; 22±1; 26±1; 28±1; 32±1; 36±1; 38±1; 39±1;	GB 5009.225

		58±1; 60±1; 63±1; 68±1	
固形物, g/L	≤	0.70	GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
*铅(以 pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
<p>注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p>			

## 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。

H N

河南土窟春酒业有限公司

Q B