



412239S-2023



河南省汴南村酒业有限公司企业标准

Q/HBNC 0001S-2023

菊香型白酒

2023-07-26 发布

2023-07-26 实施

河南省汴南村酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省汴南村酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王广君。

H N

Q B

菊香型白酒

1 范围

本标准规定了菊香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆、小米、大麦、荞麦为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加酒曲发酵，蒸馏、分级储存陈酿、勾调、灌装、包装而成的菊香型白酒。

2 术语和定义

菊香型白酒：是以高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆、小米、大麦、荞麦为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加特殊酒曲发酵产生的具有淡菊花香味的菊香型白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆、小米、大麦、荞麦应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 酒曲应符合 QB/T 4259 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
性状	液体、清亮透明，无悬浮物、无沉淀	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，在明亮处观察其性状、色泽，轻轻摇动烧杯，嗅其气味，然后温开水漱口，品其滋味及风格
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有的淡菊香气和白酒应有的香气，无异味	
风格	具有该产品特有的风格	

备注：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
^a 酒精度 (20℃), %vol	25±1、28±1、31±1、34±1、37±1、40±1 43±1、46±1、49±1、52±1、55±1、58±1	GB 5009.225
^b 甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^b 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注：a酒精度实测值与标示值允许误差为±1%vol。

b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 8951 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、酒精度的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆、小米、大麦、荞麦为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加酒曲发酵，蒸馏、分级储存陈酿、勾调、灌装、包装而成的菊香型白酒。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省汴南村酒业有限公司

H N

Q B