



411966S-2023



沈丘县槐乡醇酒坊企业标准

Q/SHXC 0002S-2023

槐香型蒸馏酒

2023-07-04 发布

2023-07-04 实施

沈丘县槐乡醇酒坊 发布

前 言

本标准由沈丘县槐乡醇酒坊提出并起草。

本标准主要起草人：张媛媛。

本标准自发布实施之日起替代标准Q/SHXC 0002S-2021（备案号：410674S-2021）。

H N
Q B

槐香型蒸馏酒

1 范围

本标准规定了槐香型蒸馏酒的术语和定义、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、玉米中的一种或几种为主要原料，经原料清洗、粉碎或不粉碎、浸泡、蒸煮、摊凉、拌曲（加入大曲），加入槐花，糖化发酵、蒸馏、贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的槐香型蒸馏酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

槐香型蒸馏酒：以高粱、小麦、大米、糯米、玉米中的一种或几种为主要原料，经原料清洗、浸泡、蒸煮、摊凉、拌曲（加入大曲）、加入槐花，糖化发酵、蒸馏、过滤、贮存、勾调、灌装、包装加工而成的具有槐花香型的槐香型蒸馏酒。

本产品所用槐花为沈丘县区域内特产槐花，被称为槐乡槐花。沈丘县为全国槐文化发祥地之一，故被称为“槐乡”，该区域内槐花被称为“槐乡槐花”，属沈丘县三槐文化（槐山羊、槐山药、槐树）之一。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 高粱、小麦、大米、糯米、玉米应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 槐花应清洁卫生、无污染、无腐烂、无虫蛀，同时应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 大曲应符合 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。或按 GB/T 10345 规定的方法检验。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有槐花特有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	≤	0.18	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、玉米中的一种或几种为主要原料，经原料清洗、粉碎或不粉碎、浸泡、蒸煮、摊凉、拌曲（加入大曲），加入槐花，糖化发酵、蒸馏、贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的槐香型蒸馏酒。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。

沈丘县槐乡醇酒坊

H N

Q B