



412679S-2023



长垣市耐丰酒坊酿酒厂企业标准

Q/GLJ 0001S-2023

耐酒

2023-08-23 发布

2023-08-23 实施

长垣市耐丰酒坊酿酒厂 发布

前 言

本标准由长垣市耐丰酒坊酿酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：娄文娟、谢向亚。

本标准替代 Q/CLJ 0001S-2023（备案号 410073S-2023）。

H N

Q B

酎酒

1 范围

本标准规定了酎酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、黍米、糯米、薏米为主料，加入黑芝麻、核桃仁、黑豆、红枣，经泡粮、蒸饭、凉饭、加入酒曲，经多次酿造、蒸馏、酿造、压滤、调配、灌装工艺制成的酎酒。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

酎酒

河南省非物质文化遗产项目，具有独特酿造工艺，在酿酒过程中多次补料后进一步发酵，经反复酿造而成，有别于传统酒种的特殊酒种。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 高粱、小麦、黍米、糯米、薏米、黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 酒曲应清洁、卫生、无污染、无杂菌。
- 3.1.4 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.6 红枣应符合 GB/T 5835 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	均匀透明液体 ^a	取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	淡黄色至深褐色，清澈透明，有光泽，允许瓶(坛)底有微量聚集物	
香 气	酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
滋 味	绵甜柔和，舒适自然，诸味谐调，回味悠长	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

^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。

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
酒精度/(%vol)	20±1、22±1、25±1、26±1、28±1、30±1、 31±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、 39±1、40±1、41±1、42±1、45±1、46±1	GB 5009.255
总酸（以乙酸计）/(g/L)	4.0-12.0	GB/T 13662 或 GB 12456
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	≥ 50	GB/T 13662
非糖固形物/(g/L)	≥ 16.0	GB/T 13662
氨基酸态氮/(g/L)	≥ 0.2	GB/T 13662 或 GB 5009.235
甲醇/(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.226
氰化物（以 HCN 计）/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
铅*（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25 或 GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，/25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25 或 GB 4789.10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 的规定执行。					

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括：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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、黍米、糯米、薏米为主料，加入黑芝麻、核桃仁、黑豆、红枣，经泡粮、蒸饭、凉饭、加入酒曲，经多次酿造、蒸馏、酿造、压滤、调配、灌装工艺制成的酎酒。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长垣市耐丰酒坊酿酒厂

H N

Q B