



412696S-2023



河南省俸皇酒业有限责任公司企业标准

Q/HFJ 0001S-2023

# 馥融香型白酒

2023-08-29 发布

2023-08-29 实施

河南省俸皇酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省俸皇酒业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：王健中。

H N  
Q B

# 馥融香型白酒

## 1 范围

本标准规定了馥融香型白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的具有香雅舒适的复合香气、圆润顺滑的馥融香型白酒。

根据酒精度不同可分为：高度酒（41%vol～68%vol）、低度酒（18%vol～40%vol）。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 馥融香型白酒

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的具有香雅舒适的复合香气、圆润顺滑的馥融香型白酒。

## 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 高粱应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 高温大曲、中温大曲、麸曲应符合附录 A 的规定。
- 3.1.8 麸皮应清洁卫生、无污染、无变质。

### 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                                   |
|----|-------------------------------|----|-----|----|----------------------------------------|
|    | 低度酒                           |    | 高度酒 |    |                                        |
|    | 优级                            | 一级 | 优级  | 一级 |                                        |
| 性状 | 液体、清亮透明，无悬浮物、无沉淀 <sup>a</sup> |    |     |    | 随机抽取样品 30ml，倒入 50ml 清洁干燥无色玻璃烧杯中，在明亮处，用 |
| 色泽 | 无色或微黄色                        |    |     |    |                                        |

|    |                |                 |                |                |                                                                                             |
|----|----------------|-----------------|----------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 香气 | 具有香雅、舒适独特的馥合香气 | 纯正舒适的馥合香气       | 具有香雅舒适的馥合香气    | 具有优雅纯正舒适的馥合香气  | 肉眼观察其色泽、性状、杂质，然后轻轻摇动烧杯，用鼻进行闻嗅，然后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，仔细品尝，根据色泽、性状、香气、口味、杂质综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定。 |
| 口味 | 醇和柔软，香味谐调、回味悠长 | 绵软醇柔和，香味谐调、回味较长 | 丰满柔雅，诸味谐调、回味悠长 | 醇厚柔和，诸味谐调、回味较长 |                                                                                             |
| 风格 | 具有本品独特风格       |                 |                |                |                                                                                             |

注：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        |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|
|                                                         | 低度酒                                                                          |         | 高度酒                                                                                                                                    |         |             |
|                                                         | 优级                                                                           | 一级      | 优级                                                                                                                                     | 一级      |             |
| 酒精度（20℃），%vol                                           | 25±1、26±1、28±1、29±1、<br>30±1、31±1、32±1、33±1、<br>35±1、36±1、38±1、39±1、<br>40±1 |         | 41±1、42±1、43±1、45±1、<br>46±1、47±1、48±1、49±1、<br>50±1、51±1、52±1、53±1、<br>55±1、56±1、58±1、59±1、<br>60±1、61±1、62±1、63±1、<br>65±1、67±1、68±1 |         | GB 5009.225 |
| 总酸（以乙酸计），g/L                                            | ≥ 0.4                                                                        | 0.25    | 0.5                                                                                                                                    | 0.35    | GB/T 10345  |
| 总酯（以乙酸乙酯计），g/L                                          | ≥ 1.4                                                                        | 1.2     | 1.8                                                                                                                                    | 1.2     | GB/T 10345  |
| 己酸乙酯，g/L                                                | 0.2~1.8                                                                      | 0.1~1.8 | 0.3~2.0                                                                                                                                | 0.2~1.8 | GB/T 10345  |
| 固形物，g/L                                                 | ≤ 0.8                                                                        |         |                                                                                                                                        |         | GB/T 10345  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                                        | ≤ 0.4                                                                        |         |                                                                                                                                        |         | GB 5009.12  |
| 甲醇 <sup>a</sup> ，g/L                                    | ≤ 0.6                                                                        |         |                                                                                                                                        |         | GB 5009.266 |
| 氰化物 <sup>a</sup> （以 HCN 计），mg/L                         | ≤ 8.0                                                                        |         |                                                                                                                                        |         | GB 5009.36  |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定；<br>a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 |                                                                              |         |                                                                                                                                        |         |             |

3.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 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、总酸、总酯、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

H N  
Q B

附录 A  
(规范性)

高温大曲、中温大曲、麸曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

| 项 目           | 指 标       | 检验方法      |
|---------------|-----------|-----------|
| 水分/(g/100g)   | 14.0      | QB/T 4257 |
| 酸度/(mmol/10g) | 1.0~3.5   | QB/T 4257 |
| 淀粉/(g/100g)   | 53.0~60.0 | QB/T 4257 |
| 糖化力/(mg/g·h)  | 100~300   | QB/T 4257 |

## 编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米、荞麦中的几种为原料，以麸皮为辅料，经粉碎、润料、蒸制，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种进行拌曲，经传统固态法糖化、发酵、蒸馏、分级贮存、过滤、勾调、灌装、包装加工而成的具有香雅舒适的复合香气、圆润顺滑的馥融香型白酒。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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省俸皇酒业有限责任公司