



412405S-2023



开封宋皇宴酒厂企业标准

Q/KSJ 0001S-2023

地藏芝麻香型白酒

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

开封宋皇宴酒厂 发布

前 言

本标准由开封宋皇宴酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：王松杰。

H N
Q B

地藏芝麻香型白酒

1 范围

本标准规定了地藏芝麻香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米、豌豆中的一种或几种为主要原料，以大曲、麸曲中的一种或几种为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装、再地藏、保持恒温储存老熟，酒质达到要求后包装而成的陈香优雅，风格典型的地藏芝麻香型白酒。

2 术语和定义

地藏芝麻香型白酒是以大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米、豌豆中的一种或几种为主要原料，以大曲、麸曲中的一种或几种为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装、再地藏、保持恒温储存老熟，酒质达到要求后包装而成的陈香优雅，风格典型的地藏芝麻香型白酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 大曲、麸曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
色 泽	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^b	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	芝麻香优雅纯正，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	
b 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
	高度酒	低度酒	
酒精度 ^a （20℃），%vol	42±1; 43±1; 45±1; 46±1; 48±1; 50±1; 52 ±1; 53±1; 55±1; 56±1; 58±1; 60 ±1; 65±1; 68±1	25±1; 38±1; 39±1; 40±1	GB 5009.225
固形物, g/L ≤	0.70		GB/T 10345
甲醇 ^b , g/L ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计）, mg/L ≤	8.0		GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.4		GB 5009.12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 2、 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol; b 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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

地藏芝麻香型白酒是以大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米、豌豆中的一种或几种为主要原料，以大曲、麸曲中的一种或几种为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装、再地藏、保持恒温储存老熟，酒质达到要求后包装而成的陈香优雅，风格典型的地藏芝麻香型白酒。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

开封宋皇宴酒厂

Q B