



412836S-2023



河南省隋唐酒业有限公司企业标准

Q/HSJ 0002S-2023

麦香型白酒

2023-09-10 发布

2023-09-10 实施

河南省隋唐酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省隋唐酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武红亚、雷亚伟、张伟花。

H N

Q B

麦香型白酒

1 范围

本标准规定了麦香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、小麦为主要原料，添加或不添加高粱、大米、糯米、玉米、豌豆中的一种或几种，经润料、蒸煮、摊晾、加入高温大曲和中低温大曲为糖化发酵剂，池外堆积，再经泥窖或砖底泥壁，泥底石壁、水泥窖池、陶缸或不锈钢池（304 材质）内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

2 术语和定义

2.1 麦香型白酒

本标准适用于以水、小麦为主要原料，添加或不添加高粱、大米、糯米、玉米、豌豆中的一种或几种，经润料、蒸煮、摊晾、加入高温大曲和中低温大曲为糖化发酵剂，池外堆积，再经泥窖或砖底泥壁，泥底石壁、水泥窖池、陶缸或不锈钢池(304 材质) 内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

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/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 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
	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	麦粮香突出	麦粮香较突出	
口味	优雅细腻	较优雅协调	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	

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	
	优级	一级		
酒精度, %vol	42±1、44±1、46±1、50±1、52±1、 54±1、56±1、58±1、60±1、62±1、 64±1、66±1、68±1		GB 5009.225	
总酸 (以乙酸计), g/L	≥	0.6	0.6	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥	1.0	0.8	GB/T 10345
固形物, g/L	≤	0.7		GB/T 10345
甲醇, g/L	≤	0.6		GB 5009.266
*氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤	7.0		GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.12
注: 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; *氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 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 JJF1070 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 其它要求

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、固形物、甲醇的检验; 型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以水、小麦为主要原料，添加或不添加高粱、大米、糯米、玉米、豌豆中的一种或几种，经润料、蒸煮、摊晾、加入高温大曲和中低温大曲为糖化发酵剂，池外堆积，再经泥窖或砖底泥壁，泥底石壁、水泥窖池、陶缸或不锈钢池（304 材质）内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有麦香型风格的白酒。

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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南省隋唐酒业有限公司

H N
Q B