



412722S-2024



河南省黄河酒业有限公司企业标准

Q/HHJ 0002S-2024

芝酱型白酒

2024-11-04 发布

2024-11-04 实施

河南省黄河酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省黄河酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省黄河酒业有限公司。

本标准主要起草人：侯建光、郭富祥、韩素娜、张俊峰、陈伟平、李建民、王晓毅、李鹏飞。

HN
QB

芝酱型白酒

1 范围

本标准规定了芝酱型白酒的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、高粱为原料，采用大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝酱型白酒典型风格的白酒。

根据酒精度不同分为不同产品。

2 术语和定义

芝酱型白酒：以小麦、高粱为原料，采用大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝酱型白酒典型风格的白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 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 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
	低度酒		高度酒		
	优级品	一级品	优级品	一级品	
性状	均匀透明液体				取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察性状、杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物，无沉淀 ^a				
色泽	无色或微黄，清亮透明				GB/T 10345
香气	芝兼酱香气较复合纯正，空杯留香		芝麻香幽雅、酱香飘逸、陈香怡人，空杯留香持久		
口味	醇和舒顺，余味悠长		醇和圆润，丰满细腻，余味悠长		
风格	具有本品典型风格				

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 理化要求

理化要求应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目		指 标				检验方法
		低度酒		高度酒		
酒精度 ^a /（%vol）		优级	一级	优级	一级	GB 5009. 225
		25. 0～41. 0		41. 0 ^b ～68. 0		
总酸（以乙酸计）/（g/L）	产品自生产日期≤一 年执行的指标	0. 25	0. 20	0. 30	0. 25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）		0. 60	0. 25	0. 90	0. 50	GB/T 10345
酸酯总量/(mmol/L)	产品自生产日期>一 年执行的指标	25	15	35	20	
固形物/（g/L）	≤	0. 7				
*甲醇 ^c /（g/L）	≤	0. 5				GB 5009. 266
*氰化物 ^c （以HCN计）/（mg/L）	≤	6. 0				GB 5009. 36
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0. 5				GB 5009. 12
注：a 酒精度允许误差为±1. 0%vol。 b 不含41. 0%vol。 c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 *甲醇、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 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

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

出厂检验项目包括：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、氰化物、铅的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦、高粱为原料，采用大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有芝酱型白酒典型风格的白酒。

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》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。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

HN

河南省黄河酒业有限公司

QB