



413168S-2024



河南乐荷酒业有限公司企业标准

Q/HLJ 0001S-2024

净雅兼香型白酒

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

河南乐荷酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南乐荷酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈小雪、秦丹、高增明、李玮琳、彭少飞。

H N

Q B

净雅兼香型白酒

1 范围

本标准规定了净雅兼香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有浓、酱复合香气的净雅兼香风格的白酒。

根据酒精度不同可分为低度酒（ $25\%vol \leq \text{酒精度} \leq 40\%vol$ ）、高度酒（ $40\%vol < \text{酒精度} \leq 68\%vol$ ）。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

净雅兼香型白酒：以高粱、小麦为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有浓、酱复合香气的净雅兼香风格的白酒。

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 酒曲应清洁、卫生、无污染、无变质。

3.1.5 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	
色泽	无色或微黄色		取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽，嗅其香气，然后以温开水漱口，品评其口味及风格；或按 GB/T 10345 规定的方法检验
外观	清亮透明，无悬浮物、无沉淀、无杂质 ^a		
香气	优雅舒适，诸香协调，具有浓、酱兼香，但均不露头的复合香气		
口味	酒体柔和协调，绵甜，醇厚，爽净，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 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	低度酒	高度酒	
酒精度 ^a /(%vol)	25%vol≤酒精度 ≤40%vol	40%vol<酒精度 ≤68%vol	GB 5009.225
固形物, g/L	0.60		GB/T 10345
总酸(以乙酸计)/(g/L)	0.4	0.5	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	1.5	1.8	GB/T 10345
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	0.4		GB 5009.12
甲醇 ^b /(g/L)	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计)/(mg/L)	8.0		GB 5009.36
a 酒精度允许误差为±1%vol; b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 * 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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

出厂检验项目包括：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。

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦为原料，采用大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有浓、酱复合香气的净雅兼香风格的白酒。

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。

河南乐荷酒业有限公司

QHNB