



413187S-2024

御良源实业集团有限公司企业标准

Q/YLY 0002S-2024

酪馏酒

2024-12-18 发布

2024-12-18 实施

御良源实业集团有限公司 发布

前 言

本标准由御良源实业集团有限公司提出。

本标准由御良源实业集团有限公司、长垣市食品发酵研究院共同起草。

本标准主要起草人：张金修、陈新安、王金亮、杨子良、王亚琪、杨栋。

H N

Q B

酪馏酒

1 范围

本标准规定了酪馏酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、大麦、燕麦、荞麦、小米为原料，经过润料、加酿酒大曲、双层不锈钢罐发酵、蒸馏、勾调、贮存、灌装而成酪馏酒。

2 术语和定义

酪馏酒也称明馏酒或者酪流酒，是以小麦、大麦、燕麦、荞麦、小米为原料，经过润料、加酿酒大曲、双层不锈钢罐发酵、蒸馏、勾调、贮存、灌装等传统工艺酿制而成的液态发酵白酒。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 生活用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大麦应符合 LS/T 3101 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦应符合 T/TFHTC034 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 酿酒大曲应符合 QB/T 4257 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	优级	一级	检验方法
色泽	无色或微黄，清亮透明		取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50mL 倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、杂质、状态，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，综合评价其风格。
气味	粮香和酒香突出复合香气	粮香和酒香较突出复合香气	
滋味	酒体柔和谐调，余味悠长	酒体较柔和谐调，有余味	
杂质	无肉眼可见的杂质		
状态	液态		
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℃以上时应该逐渐恢复正常。			

2.3 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
酒精度 ^a (20℃), %vol	25±1、26±1、27±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、34±1、35±1、36±1、37±1、38±1、39±1、40±1、41±1、42±1、43±1、44±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1、53±1、54±1、55±1、56±1、57±1、58±1、59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、64±1、65±1、66±1、67±1、68±1	GB 5009.225
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 ≤	0.18	GB 5009.12
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数); b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦、大麦、燕麦、荞麦、小米为原料，经过润料、加酿酒大曲、双层不锈钢罐发酵、蒸馏、勾调、贮存、灌装而成酩馏酒。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

御良源实业集团有限公司

H N

Q B