



413318S-2024



汝南县天中酒业有限公司企业标准

Q/RTJ 0001S-2024

清雅香白酒

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

汝南县天中酒业有限公司 发布

前 言

本标准由汝南县天中酒业有限公司提出。

本标准起草单位：汝南县天中酒业有限公司。

本标准主要起草人：杨桦楠。

H N

Q B

清雅香白酒

1 范围

本标准规定了清雅香白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱或者高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，采用中温大曲添加部分高温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的具有清雅香且后味饱满的清雅香白酒。

根据酒精度不同可分为：低度酒（ $24\%vol \leq \text{酒精度} \leq 40\%vol$ ）、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。

清雅香白酒：采用高粱或者高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，使用中温大曲添加部分高温大曲为糖化发酵剂，在 70 年窖龄的窖池发酵 20 天，经固态发酵、固态蒸馏所生产的具有清雅香且后味饱满的白酒，其不添加食用酒精和非发酵香气成分。

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 大米、糯米应符合 GB/T 1354 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 中温大曲和高温大曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

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	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	清雅舒适，诸香协调，具有清雅香，后味饱满	
口味	酒体柔和协调，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 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标				检验方法
	低度酒		高度酒		
	特级	优级	特级	优级	
酒精度 ^a /(%vol)	24%vol≤酒精度 ≤40%vol		40%vol<酒精度 ≤68%vol		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.30	0.25	0.45	0.40	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 0.50	0.45	0.65	0.60	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤ 0.7		0.5		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、固形物、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或者高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，采用中温大曲添加部分高温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的具有清雅香且后味饱满的清雅香白酒。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

汝南县天中酒业有限公司

H N

Q B