



412994S-2024



长垣市耐丰酒坊酿酒厂企业标准

Q/GLJ 0002S-2024

# 麦香型白酒

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

长垣市耐丰酒坊酿酒厂 发布

## 前 言

本标准由长垣市耐丰酒坊酿酒厂提出并起草。

本标准起草人：谢向亚。

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含义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为原料，经原料预处理，采用中温大曲为糖化发酵剂，经地缸发酵 60-90 天、固态蒸馏、分级接酒、陶坛贮存陈酿、勾兑、过滤、灌装、包装工艺加工而成的麦香型白酒。

根据产品酒精度分为：42% vol~65% vol。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 麦香型白酒

以小麦为原料，经原料预处理，采用中温大曲为糖化发酵剂，经地缸发酵 60-90 天、固态蒸馏、分级接酒、陶坛贮存陈酿、勾兑、过滤、灌装、包装工艺加工而成的麦香纯正、甘醇柔和、自然爽净，入口麦香、入喉清香、余味酱香、空杯留香、余味悠长的麦香型白酒。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 中温大曲应发酵均匀，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   |
|------|---|--|
| 性 状  | 清亮透明、无悬浮物、无沉淀                           | 随机抽取样品 30ml，倒入 50ml 清洁干燥无色玻璃烧杯中，在明亮处，用肉眼观察其色泽和性状、杂质，然后轻轻摇动烧杯，用鼻子进行闻嗅，然后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，仔细品尝，根据色泽，性状，香气，口味，口感，风格综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定 |
| 色 泽  | 无色或微黄                                   |  |
| 气、滋味 | 麦香纯正、甘醇柔和、自然爽净，入口麦香、入喉清香、余味酱香、空杯留香、余味悠长 |  |
| 风 格  | 具有本品典型的风格                               |  |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质                               |  |

### 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        |
|--|--|-------------|
| 酒精度 (20℃), %vol  | 42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、<br>55±1、56±1、58±1、60±1、62±1、63±1、<br>65±1 | GB 5009.225 |
| 总酸 (以乙酸计), g/L ≥   | 0.40   | GB 12456    |
| 总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥   | 0.80   | GB/T 10345  |
| 固形物, g/L ≤   | 0.50   |             |
| 甲醇, g/L ≤  | 0.6  | GB 5009.266 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤   | 0.4  | GB 5009.12  |
| 氰化物 (以 HCN 计), mg/L ≤  | 8.0  | GB 5009.36  |
| 注: 1、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;<br>2、甲醇、氰化物均按 100%酒精度折算;<br>3、*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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

### 3.6 其它要求

食品中真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定, 食品中污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 食品中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 (以乙酸计)、总酯 (以乙酸乙酯计)、固形物、甲醇的检验。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为原料，经原料预处理，采用中温大曲为糖化发酵剂，经地缸发酵 60-90 天、固态蒸馏、分级接酒、陶坛贮存陈酿、勾兑、过滤、灌装、包装工艺加工而成的麦香型白酒。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，参照国家标准 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和 GB/T 10781.2《清香型白酒》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

长垣市耐丰酒坊酿酒厂

Q B