



410074S-2024



河南天地酒业有限公司企业标准

Q/HTJ 0001S-2024

融香型白酒

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南天地酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天地酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：武红亚、吕孟源、吕永银、周珍珍、张伟花。

H N
Q B

融香型白酒

1 范围

本标准规定了融香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以水、高粱、小麦、大米为主要原料，荞麦、大麦或者稻壳为辅料，经润料、清蒸清烧，清蒸混烧、摊晾、加入高中低温大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，池外堆积三至五天，再经泥窖、石窖或不锈钢池（304 材质）内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的未添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的融香型白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

2.1 融香型白酒

本标准适用于以水、高粱、小麦、大米为主要原料，荞麦、大麦或者稻壳为辅料，经润料、清蒸清烧，清蒸混烧、摊晾、加入高中低温大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，池外堆积三至五天，再经泥窖、石窖或不锈钢池（304 材质）内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的融香型白酒。

3 要求

3.1 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 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 稻壳应清洁卫生、无污染、无变质。

3.1.8 高中低温大曲、麸曲、小曲应符合 QB/T 4257 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	优级	一级	检验方法
性状	液体、清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		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，用鼻进行闻嗅，然后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，仔细品尝，
色泽	无色或微黄色		
香气	具有优雅舒适的融和馥郁香气	具有较优雅舒适的融和馥郁香气	
口味	丰满优雅，诸味谐调、回味悠长	醇厚柔和，诸味谐调、回味较	

		长	根据色泽、性状、香气、口味、杂质综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定。
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
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 的规定。

表 2 理化要求

项 目	低度酒		高度酒		检验方法
	优级	一级	优级	一级	
酒精度（20℃）， %vol	18±1、19±1、20±1、21±1、 22±1、23±1、24±1、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
总酸（以乙酸计）， g/L ≥	0.4	0.25	0.5	0.35	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L ≥	1.4	1.2	1.8	1.2	GB/T 10345
固形物， g/L ≤	0.8				GB/T 10345
甲醇， g/L ≤	0.6				GB 5009.266
*氰化物（以 HCN 计）， mg/L ≤	7.0				GB 5009.36
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.5				GB 5009.12
注：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；					
*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 JJF1070 的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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

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

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以水、高粱、小麦、大米为主要原料，荞麦、大麦或者稻壳为辅料，经润料、清蒸清烧，清蒸混烧、摊晾、加入高中低温大曲、麸曲或小曲为糖化发酵剂，池外堆积三至五天，再经泥窖、石窖或不锈钢池（304 材质）内发酵，再出池经馏酒、贮存陈酿、勾调、灌装、包装而成的未添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的融香型白酒。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 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。

河南天地酒业有限公司