



410567S-2024



河南张弓老酒酒业有限公司企业标准

Q/HZLJ 0001S-2024

# 陈香型白酒

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

河南张弓老酒酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南张弓老酒酒业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：孙西玉、郭福利、李学思、王扬。

H N

Q B

# 陈香型白酒

## 1 范围

本标准规定了陈香型白酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种)为原料,采用中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经窖龄30年以上泥窖固态发酵、固态蒸馏、8年以上陈酿、勾调或不勾调、灌装、包装而成,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。

根据产品酒精度分为:

高度酒:  $45\%vol \leq \text{酒精度} \leq 68\%vol$ 。

低度酒:  $25\%vol \leq \text{酒精度} < 45\%vol$ 。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 陈香型白酒

以粮谷为原料,采用中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经窖龄30年以上泥窖固态发酵,固态蒸馏,8年以上陈酿、勾调或不勾调而成,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦应符合 GB 1351 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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 中高温大曲和高温大曲应发酵均匀,无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 感官要求

高度酒和低度酒的感官要求分别应符合表1、表2的规定。

表1 高度酒感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	特 级	优 级	
色泽和外观	无色或微黄,清亮透明,无悬浮物,无沉淀		随机抽取样品 30ml, 倒入

香气	老陈香、酱陈香、窖陈香、曲陈香、花果香、坚果香等多香复合幽雅，陈韵自然，留香持久	老陈香、酱陈香、窖陈香、曲陈香、花果香、坚果香等多香复合舒适，陈韵自然，留香久	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外观，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，根据色泽、外观、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。
口味口感	陈绵甜润，柔顺丝滑，丰满细腻，诸味谐调，回味悠长	陈绵柔顺，丰满细腻，诸味谐调，爽净味长	
风格	具有本品独特的陈酒风格	具有本品显著的陈酒风格	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。			

表 2 低度酒感官要求

项目	要求		检验方法
	特级	优级	
色泽和外观	无色或微黄，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外观，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，根据色泽、外观、香气、口味、口感、风格综合评价，确定产品风格，应符合表 2 规定。
香气	老陈香、酱陈香、窖陈香、曲陈香、花果香、坚果香等多香复合幽雅，陈韵自然	老陈香、酱陈香、窖陈香、曲陈香、花果香、坚果香等多香复合舒适，陈韵自然	
口味口感	陈柔沁润，甘美谐调，爽净绵长	陈柔温润，甘美协调，余味爽净	
风格	具有本品独特的陈酒风格	具有本品显著的陈酒风格	
当酒的温度低于 10℃时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃以上时应逐渐恢复正常。			

### 3.3 理化指标

理化要求应符合表 3 的规定。

表 3 理化要求

项目	指标				检验方法
	高度酒		低度酒		
	特级	优级	特级	优级	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)，%vol	45~68		25~45 <sup>c</sup>		GB 5009.225
酸酯总量（总酸以乙酸计，总酯以乙酸乙酯计），g/L $\geq$	1.50	1.20	1.20	0.80	GB/T 10345

己酸乙酯, g/L	≥	1.20	0.70	0.80	0.50	GB/T 10345
固形物, g/L	≤	0.70				GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤	0.6				GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0				GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>2、 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol；</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>C、不含 45%vol。</p>						

### 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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、固形物、酸酯总量、己酸乙酯、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种)为原料,采用中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经窖龄30年以上泥窖固态发酵、固态蒸馏、8年以上陈酿、勾调或不勾调、灌装、包装而成,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。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》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

河南张弓老酒酒业有限公司

Q B