



410572S-2024



平舆县醉颠酒业有限公司企业标准

Q/PZJ 0002S-2024

# 馥郁麦香型白酒

2024-02-22 发布

2024-02-22 实施

平舆县醉颠酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由平舆县醉颠酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：高洪生。

H N

Q B

# 馥郁麦香型白酒

## 1 范围

本标准规定了馥郁麦香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦为主要原料，经清洗、浸泡、蒸制、冷却，加入酒曲（大曲、小曲、麸曲）、纳豆进行拌粮，放入陶缸和玉缸中经传统固态法糖化、发酵，蒸馏、分级接酒、陶缸和玉坛贮存、勾调、过滤、灌装、包装加工而成的馥郁麦香型白酒。

根据酒精度不同可分为：高度酒（41%vol~68%vol）、低度酒（18%vol~40%vol）。

## 2 术语和定义

### 2.1 馥郁麦香型白酒

本标准适用于以小麦为原料，经清洗、浸泡、蒸制、冷却，加入酒曲（大曲、小曲、麸曲）、纳豆进行拌粮，放入陶缸和玉缸中经传统固态法糖化、发酵，蒸馏、分级接酒、陶缸和玉缸贮存、勾调、过滤、灌装、包装加工而成的具有馥郁麦香、优雅舒适、酒体绵柔醇厚细腻、丰满协调、回味悠长的馥郁麦香型白酒。

## 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 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大曲、小曲、麸曲应符合附录 A 的规定。
- 3.1.4 麸皮应清洁卫生、无污染、无变质。
- 3.1.5 纳豆应符合 GB 2712 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	要求				检验方法
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
色泽	无色或微黄色、清亮透明，无悬浮物、无沉淀 <sup>a</sup>				随机抽取样品 30ml，倒入 50ml 清洁干燥白酒国家标准品酒杯中，在明亮处，用肉眼观察其色泽、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
香气	具有麦香、粮香、清香、果香、酱香、香气优雅，舒适的馥郁麦香	具有麦香、粮香、清香、果香、酱香，舒适的馥郁麦香	具有麦香、粮香、清香、果香、酱香、香气优雅，舒适独特的馥郁麦香	具有麦香、粮香清香和果香、酱香较舒适的馥郁麦香	

	舒适独特的馥郁 麦香型白酒	型白酒	型白酒	型白酒	布味觉区，仔细品尝，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。
口味	绵软醇厚，诸味 谐调、回味悠长	较绵软醇厚，诸味 谐调、回味较长	酒体醇厚、绵甜细腻， 诸味谐调、回味悠长，	较醇厚柔和，诸味 谐调、回味较长	
风格	具有本品馥郁麦香型白酒风格				

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		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 (20℃), %vol	25±1、26±1、28±1、29±1、 30±1、31±1、32±1、33±1、 35±1、36±1、38±1、39±1、 40±1		41±1、42±1、43±1、45±1、46±1、 47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、 52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、 59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、 65±1、67±1、68±1		GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.3	0.2	0.4	0.3	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 1.0	0.8	1.2	1.0	GB/T 10345
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤		0.4		GB 5009.12
甲醇 <sup>a</sup> , g/L	≤		0.6		GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤		8.0		GB 5009.36

注：\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；  
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

### 3.4 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 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、酒精度、总酸、总酯、甲醇。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 附录 A(规范性)

## 大曲、小曲、麸曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

项目	指标	检验方法
水分/(g/100g) ≤	14.0	QB/T 4257
酸度/(mmol/10g)	1.0~3.5	QB/T 4257
淀粉/(g/100g)	53.0~60.0	QB/T 4257
糖化力/(mg/g·h)	100~300	QB/T 4257

## 编制说明

本标准适用于以小麦为主要原料，经清洗、浸泡、蒸制、冷却，加入酒曲（大曲、小曲、麸曲）、纳豆进行拌粮，放入陶缸和玉缸中经传统固态法糖化、发酵，蒸馏、分级接酒、陶缸和玉坛贮存、勾调、过滤、灌装、包装加工而成的馥郁麦香型白酒。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。

平舆县醉颠酒业有限公司

H N

Q B