



410689S-2024



河南省芒砀山酒业有限公司企业标准

Q/HMJ 0001S-2024

馥雅香型白酒

2024-03-27 发布

2024-03-27 实施

河南省芒砀山酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省芒砀山酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许庆成。

H N
Q B

馥雅香型白酒

1 范围

本标准规定了馥雅香型白酒的分类、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，采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂，应用堆积工艺等，经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、陈酿、所得的固态纯粮白酒，勾调或不勾调、过滤、灌装、包装而成的，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。

根据产品酒精度分为：高度酒（41~68）%vol、低度酒（25~41）%vol。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 馥雅香型白酒

以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种)为原料，采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂，应用堆积工艺等，经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、所得的固态纯粮白酒，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，具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。

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 大米、糯米应符合 GB/T 1354 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 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 高温大曲、高温复合曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.6 红曲应符合 QB/T 5188 的规定。

3.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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
	优级	一级	

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 1 规定。
香气	馥郁的馥雅香、舒适，陈韵自然，留香久	馥郁的馥雅香、舒适，陈韵自然，留香较久	
口味口感	陈绵柔顺，丰满细腻，诸味谐调，回味悠长	陈绵柔顺，丰满细腻，诸味较谐调，回味悠长	
风格	具有本品馥郁的馥雅香风格	具有本品较馥郁的馥雅香风格	
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

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标				检验方法
	优级		一级		
	高度酒	低度酒	高度酒	低度酒	
酒精度 ^a （20℃）， %vol	41~68	25~41 ^c	41~68	25~41 ^c	GB 5009. 225
总酸（以乙酸计）， g/L ≥	0. 4	0. 35	0. 3	0. 2	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L ≥	1. 4	1. 2	1. 0	1. 0	GB/T 10345
固形物, g/L ≤	0. 70		0. 80		GB/T 10345
甲醇 ^b , g/L ≤	0. 6				GB 5009. 266
氰化物 ^b （以 HCN 计）， mg/L ≤	8. 0				GB 5009. 36
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0. 4				GB 5009. 12
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。					
2、 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1. 0%vol；					
b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。					
c 不含 41%vol。					

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、总酸、总酯、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种)为原料，采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂，应用堆积工艺等，经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、陈酿、所得的固态纯粮白酒，勾调或不勾调、过滤、灌装、包装而成的，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。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。

河南省芒砀山酒业有限公司