



410960 S-2024



河南商古酒业集团有限公司企业标准

Q/HSJ 0001S-2024

古香型白酒

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

河南商古酒业集团有限公司 发布

前 言

本标准由河南商古酒业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张研。

HN

QB

古香型白酒

1 范围

本标准规定了古香型白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯高粱、糯玉米、糯米、糯小麦、大米、生活饮用水为原料，经过低温洗粮，高温泡粮，清蒸清烧，老五甑工艺，加入中高温大曲，固态发酵 180 天以上，经固态蒸馏，陶坛储存陈化两年以上，灌装、包装而成的古香型白酒。

根据产品酒精度分为：60%vol~69%vol。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 古香型白酒

以糯高粱、糯米、糯玉米、糯小麦、大米为原料，经过低温洗粮，高温泡粮，清蒸清烧，老五甑工艺，加入中高温大曲，入窖，窖顶满封窖泥，传统小窖固态发酵180天以上，经固态蒸馏，陶坛储存陈化两年以上，不勾调、不加水、不加酒精，灌装、包装而成的固态法白酒，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色、呈香、呈味物质。具有尊重自然，传统技艺，有独特香气和口感，有酒的浓香，又有丰富的花果香，口感醇厚，香味饱满，爽口细腻，回味悠长的古香型白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 糯高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

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

3.1.5 中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

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
色 泽	无色或微黄	
气 味	浓郁窖香、窖陈香、花果香、粮香、糯香	
滋 味	口感丰富醇厚、绵甜爽净、入口柔和顺滑、余味悠长	

风 格	具有本品典型的风格	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
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，%vol	60±1、62±1、65±1、68±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.60	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	2.2	GB/T 10345
固形物，g/L ≤	0.40	
甲醇，g/L ≤	0.30	GB 5009.266
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.3	GB 5009.12
氰化物（以 HCN 计），mg/L ≤	7.0	GB 5009.36
注：1、酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； 2、甲醇、氰化物均按 100%酒精度折算； 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、甲醇的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以糯高粱、糯玉米、糯米、糯小麦、大米、生活饮用水为原料，经过低温洗粮，高温泡粮，清蒸清烧，老五甑工艺，加入中高温大曲，固态发酵 180 天以上，经固态蒸馏，陶坛储存陈化两年以上，灌装、包装而成的古香型白酒。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 10781.1《浓香型白酒》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。

河南商古酒业集团有限公司