



411083S-2024



河南古韩秦王酒业有限公司企业标准

Q/HHQ 0001S-2024

# 馥雅香白酒

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

河南古韩秦王酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南古韩秦王酒业有限公司提出。

本标准由河南古韩秦王酒业有限公司和许昌市市场监督管理局食品药品安全和应急保障中心共同起草。

本标准起草人：王小会、赵国强、乔石峰。

HN

QB

# 馥雅香白酒

## 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。

本标准适用于以高粱、大米、小米、豌豆、小麦、玉米、麸皮中的一种或几种为主要原料，以稻糠为辅料，经粉碎、蒸制，加入酒曲拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、所得的固态纯粮白酒，贮存、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的，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（25~40）%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

以高粱、大米、小米、豌豆、小麦、玉米中的一种或几种为主要原料，以麸皮、稻糠为辅料，经粉碎、蒸制，加入酒曲拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、所得的固态纯粮白酒，贮存、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的，具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 豌豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 麸皮、稻糠应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 酒曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。
- 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
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	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。
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	

### 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 <sup>a</sup> (20℃), %vol	41~68	25~40	41~68	25~40	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 ≥	2.0	1.5	1.5	1.0	GB/T 10345
固形物, g/L ≤	0.7		0.8		GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L ≤	0.6				GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) <sup>b</sup> , 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。					

### 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

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。

## 3 检验

出厂检验项目: 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。

## 编制说明

本标准适用于以高粱、大米、小米、豌豆、小麦、玉米、麸皮中的一种或几种为主要原料，以稻糠为辅料，经粉碎、蒸制，加入酒曲拌曲，经传统固态法糖化（堆积）、发酵、蒸馏、陈酿、所得的固态纯粮白酒，贮存、勾兑、过滤、灌装、包装加工而成的，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》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。

HN

河南古韩秦王酒业有限公司

QB