



411094S-2024

河南华商始祖酒业有限公司企业标准

Q/HSSZ 0001S-2024

# 华商始祖馥合香型白酒

2024-05-06 发布

2024-05-06 实施

河南华商始祖酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南华商始祖酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：孟凡进。

H N

Q B

# 华商始祖馥合香型白酒

## 1 范围

本标准规定了华商始祖馥合香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、糯米、大米、小麦、玉米为原料，添加或不添加豌豆，经中温大曲、高温大曲、麸曲混合，窖外堆积，窖内发酵，经蒸馏、贮存陈酿、勾兑而成的华商始祖馥合香型白酒。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 华商始祖馥合香型白酒

以高粱、糯米、大米、小麦、玉米为原料，添加或不添加豌豆，中高温大曲、高温大曲和麸曲为糖化发酵剂，以泥窖、石窖池结合为发酵容器，原料经高温润料、续渣混蒸、中高温大曲、高温大曲、麸曲、高温堆积、二次加曲入池自然高温发酵，清蒸高温馏酒、分层分级高温储存陈酿、勾调而成的，具有清亮或微黄透明、香气幽雅舒适，浓、酱、芝、清馥合香自然协调，香气突出，酒体醇厚丰满圆润顺滑，绵甜爽净，自然融合，风格独特的白酒。

## 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 糯米、大米应符合 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 高温大曲、中温大曲、麸曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.7 麸曲应符合附录A的规定。

3.1.8 豌豆应符合GB/T 10460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             |            |
| 性状 | 均匀透明液体，无沉淀 <sup>a</sup> |                | GB/T 10345 |
| 色泽 | 无色或微黄、清亮透明              |                |            |
| 香气 | 具有优雅、舒适独特的馥合香气          | 具有较优雅、舒适的馥合香气  |            |
| 口味 | 绵柔醇厚，香味协调，余味悠长          | 绵软醇和，香味协调，余味悠长 |            |

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| 风格   | 具有本品独特的风格 | 具有本品突出的风格 |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质 |           |
| 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     |             |
|--|---|------|---|------|-------------|-------------|
|  | 高 度   |      | 低 度   |      |             |             |
|  | 优 级   | 一 级  | 优 级   | 一 级  |             |             |
| 酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol   | 41±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、60±1、62±1、65±1、66±1、68±1 |      | 25±1、28±1、29±1、30±1、32±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1 |      | GB 5009.225 |             |
| 总酸（以乙酸计），g/L   | ≥   | 0.40 | 0.30  | 0.30 | 0.25        | GB 12456    |
| 总酯（以乙酸乙酯计），g/L   | ≥   | 1.60 | 1.20  | 1.20 | 0.80        | GB/T 10345  |
| 固形物，g/L  | ≤   | 0.4  |   |      |             | GB/T 10345  |
| 甲醇 <sup>b</sup> ，g/L   | ≤   | 0.6  |   |      |             | GB 5009.266 |
| *氰化物 <sup>c</sup> （以HCN计），mg/L   | ≤   | 7.0  |   |      |             | GB 5009.36  |
| 铅（以Pb计），mg/kg  | ≤   | 0.5  |   |      |             | GB 5009.12  |
| 注：a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；<br>b甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算；<br>*氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757的规定。 |   |      |   |      |             |             |

### 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；标签应符合GB 7718 和 GB 2757 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、固形物、甲醇的检验，型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以高粱、糯米、大米、小麦、玉米为原料，添加或不添加豌豆，经中温大曲、高温大曲、麸曲混合，窖外堆积，窖内发酵，经蒸馏、贮存陈酿、勾兑而成的华商始祖馥合香型白酒。

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》制制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

H N

河南华商始祖酒业有限公司

Q B