



411475S-2024



新县天鸿德远酒业有限公司企业标准

Q/XTDJ 0004S-2024

茶香酒

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

新县天鸿德远酒业有限公司 发布

前 言

本标准由新县天鸿德远酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓继武。

H N

Q B

茶香酒

1 范围

本标准规定了茶香酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、玉米、高粱、荞麦、小麦、大麦中的一种或多种为原料，加入信阳毛尖茶，采用传统固态发酵白酒生产工艺，经配料、蒸煮、发酵（陶缸发酵）、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不使用食用酒精和非自身发酵产生的呈色、呈味、呈香物质，具有固态法茶香风格的茶香酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 高粱应符合 LS/T 3215 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 信阳毛尖茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.2 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	均匀透明液体	取样品适量，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	
香 气	具有产品应有的香气、诸香和谐，无异味	
滋 味	酒体醇和，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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。

2.3 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)		38±1、40±1、42±1、45±1、46±1、48±1、50±1、 52±1、53±1、55±1、60±1、68±1	GB 5009.225
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)	≥	0.8	GB/T 10345
甲醇 ^a /(g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计）/(mg/L)	≤	6.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.2	GB 5009.12
注：1、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。 2、a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.6 其它要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、玉米、高粱、荞麦、小麦、大麦中的一种或多种为原料，加入信阳毛尖茶，采用传统固态发酵白酒生产工艺，经配料、蒸煮、发酵（陶缸发酵）、蒸馏、陈酿、勾调而成的，不使用食用酒精和非自身发酵产生的呈色、呈味、呈香物质，具有固态法茶香风格的茶香酒。

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》的有关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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

新县天鸿德远酒业有限公司