



411476S-2024



新县天鸿德远酒业有限公司企业标准

Q/XTDJ 0005S-2024

清酱型白酒

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

清酱型白酒

1 范围

本标准规定了清酱型白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、荞麦、玉米、小麦、黑小麦、黑小米中的一种或几种为原料，经蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲、传统固态发酵、蒸馏、储存、勾调而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有清酱兼香风格的白酒。

按产品的酒精度不同分为：

高度酒：酒精度 41%vol~68%vol。

低度酒：酒精度 30%vol~40%vol。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦、黑小麦应符合 GB/T 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.5 玉米应符合和 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 黑小米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 高温大曲、中温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

2.2.1 高度酒的感官要求应符合表 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 ^a		取样品适量，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味，综合评价其风格
香气	清、酱香优雅纯正	清、酱香较纯正	
口味	醇和细腻，香味协调，余味悠长	较醇和，余味较长	
风格	具有本品的典型风格	具有本品明显的风格	
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。			

2.2.2 低度酒的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 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 ^a		取样品 1 瓶，打开瓶盖， 取 50mL 倒入洁净烧杯中， 自 然光下用肉眼观察色泽、外 观，嗅其香气，然后以温开水 漱口，品其口味，综合评价其 风格。
香气	清、酱香优雅纯正	清、酱香较纯正	
口味	醇和，香味协调，余味悠长	较醇和，余味较长	
风格	具有本品的典型风格	具有本品明显的风格	
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。			

2.3 理化指标

2.3.1 高度酒的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度（20℃）,%vol	42±1、46±1、48±1、 50±1、52±1、53±1、56±1、60±1、66±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）， g/L ≥	0.40	0.30	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L ≥	0.60	0.50	GB/T 10345
固形物，g/L ≤	0.50		GB/T 10345
甲醇 ^a ， g/L ≤	0.60		GB 5009.266
*氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L ≤	6.0		GB 5009.36
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.5		GB 5009.12
注：*氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定； a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

2.3.2 低度酒的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度（20℃），%vol	30±1、32±1、36±1、38±1、40±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.25	0.20	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	0.45	0.30	GB/T 10345
固形物，g/L ≤	0.70		GB/T 10345
甲醇 ^a ，g/L ≤	0.60		GB 5009.266

*氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L	≤	6.0	GB 5009.36
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.12
注：*氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定； 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 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总酸、总酯、甲醇、固形物。
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、糯米、荞麦、玉米、小麦、黑小麦、黑小米中的一种或几种为原料，经蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲、传统固态发酵、蒸馏、储存、勾调而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有清酱兼香风格的白酒。

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