



411484S-2024



漯河盛林双河酒厂企业标准

Q/LSJ 0001S-2024

白酒

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

漯河盛林双河酒厂 发布

前 言

本标准由漯河盛林双河酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：向辉。

H N
Q B

白酒

1 范围

本标准规定了白酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经粉碎、蒸煮、采用大曲和小曲为糖化发酵剂、经发酵、蒸馏、分级摘酒、贮存陈酿、勾调、灌装而成的白酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大米、糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 酒曲应符合 GB/T 20886.1 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	优级	一级	试验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345、 GB/T 33404
香气	具有幽雅、舒适的香气	具有较舒适的香气	
口味	香味醇厚、谐调，回味悠长	香味醇厚、谐调，回味较长	
风格	具有本品典型风格	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℃以上时逐渐恢复正常			

2.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	优 级	一 级	检验方法
酒精度(20℃), %vol	38±1、39±1、40±1、41±1、42±1、43±1、44±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1、53±1、54±1、55±1、56±1、57±1、58±1、59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、64±1、65±1、66±1、67±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	≥	1.10	1.00	GB/T 10345
固形物， g/L	≤	0.70		GB/T 10345
甲醇， g/L	≤	0.6		GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计）， mg/L	≤	8.0		GB 5009.36
*铅（以 Pb 计）， mg/L	≤	0.4		GB 5009.12

注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol；

甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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 8951 和 GB14881 的规定。

2.6 其它要求

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、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇、净含量及允许短缺量的检验。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料，经粉碎、蒸煮、采用大曲和小曲为糖化发酵剂、经发酵、蒸馏、分级摘酒、贮存陈酿、勾调、灌装而成的白酒。

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。

H N

漯河盛林双河酒厂

Q B