



411529S-2024



河南省豫中王酒业有限公司企业标准

Q/HYZW 0001S-2024

浓香型白酒

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南省豫中王酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省豫中王酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冷亚军、王丽莎。

H N

Q B

浓香型白酒

1 范围

本标准规定了浓香型白酒的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以高粱、小麦为主要原料，添加或不添加大米、糯米、小米、玉米、豌豆中的一种或几种，经粉碎、加水蒸制，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工而成的浓香型白酒。

根据产品酒精度分为：高度酒：40%vol<酒精度≤70%vol；低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 浓香大曲应符合 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

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
	高 度 酒		低 度 酒		
	优 级	一 级	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				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
香气	具有以浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有以较浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有较浓郁的窖香为主的复合香气	具有以窖香为主的复合香气	
口味口感	绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长	较绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长	绵甜醇和，谐调爽净，余味较长	较绵甜醇和，谐调爽净	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	具有本品典型的风格	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。					

项 目	要 求	检 验 方 法
		格综合评价，确定产品风格

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	
	高度酒		低度酒			
	优级	一级	优级	一级		
酒精度 ^a (20℃), %vol	40 ^b ~70		25~40		GB 5009.225	
固形物, g/L	≤ 0.40 ^c		0.70		GB/T 10345	
产品自生产日期≤ 一年的执行的指标	总酸, g/L	≥ 0.40	≥ 0.30	≥ 0.30	≥ 0.25	GB 12456
	总酯, g/L	≥ 2.00	≥ 1.50	≥ 1.50	≥ 1.00	GB/T 10345
	己酸乙酯, g/L	≥ 1.20	≥ 0.60	≥ 0.70	≥ 0.40	GB/T 10345
产品自生产日期> 一年的执行的指标	酸酯总量, mmol/L	≥ 35.0	≥ 30.0	≥ 25.0	≥ 20.0	GB/T 10781.1
	己酸+己酸乙酯, g/L	≥ 1.50	≥ 1.00	≥ 0.80	≥ 0.50	GB/T 10781.1
甲醇 ^d , g/L	≤ 0.6				GB 5009.266	
氰化物 ^d (以HCN计), mg/L	≤ 8.0				GB 5009.36	
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4				GB 5009.12	
* 铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 b 不含40%vol。 c 酒精度在40%vol~49%vol的酒，固形物可小于或等于0.50g/L。 d 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、净含量及允许短缺量、酒精度、固形物、总酸、总酯、己酸乙酯、甲

醇。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦为主要原料，添加或不添加大米、糯米、小米、玉米、豌豆中的一种或几种，经粉碎、加水蒸制，采用浓香大曲为糖化发酵剂，经发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工而成的浓香型白酒。

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
河南省豫中王酒业有限公司

Q B