



411535S-2024



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0004S-2024

# 清酱兼香型白酒

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

河南省宛丘酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省宛丘酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：经文杰。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HWJ 0004S-2021。

H N

Q B

# 清酱兼香型白酒

## 1 范围

本标准规定了清酱兼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、大米、糯米、荞麦、玉米、小麦（含黑小麦）、小米（含黑小米）中的一种或几种为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的清酱兼香型白酒。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 清酱兼香型白酒

以粮谷为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中高温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑而成，具有清、酱兼香型风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦（含黑小麦）应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

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

3.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米应符合和 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 小米（含黑小米）应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 高温大曲、中温大曲应符合 QB/T 4259 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
	特 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 <sup>a</sup>			GB/T 10345、GB/T 33404
香气	清香、酱香优雅纯正，具有多种香气形成的自然复合香，空杯留香持久	清、酱香优雅纯正，具有多种香气形成的自然复合香，空杯留香久	清、酱香较纯正，具有多种香气形成的自然复合香，空杯留香	
口味	醇厚绵柔，丰满细腻，口感协调，回味悠长	醇和细腻，香味谐调，回味悠长	较醇和、回味长	

风格	具有本品独特的风格	具有本品典型的风格	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。				

### 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
	特级	优级	一级	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	25±1、28±1、29±1、30±1、32±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1、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			GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≥	0.5	0.4	0.3	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	1.10	0.80	0.50	GB/T 10345
固形物, g/L ≤	0.50			GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L ≤	0.6			GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L ≤	8.0			GB 5009.36
*铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4			GB 5009.12
注：a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； b 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。				

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

### 3.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。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（含黑小麦）、小米（含黑小米）中的一种或几种为原料，经粉碎、蒸煮、摊晾、加入高温大曲或中温大曲采用传统固态发酵、清蒸二次清、量质摘酒、陈酿、勾兑、灌装、包装加工而成的清酱兼香型白酒。

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》的要求，制订了本企业标准，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。

河南省宛丘酒业有限公司

H N  
Q B