



413073S-2025



南阳市卧龙区华常顺酒业有限公司企业标准

Q/NWHJ 0001S-2025

蒸馏酒

2025-10-27 发布

2025-10-27 实施

南阳市卧龙区华常顺酒业有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市卧龙区华常顺酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王桂桢、华长顺。

本标准替代 Q/NWHJ 0001S-2025（410487S-2025）。

H N

Q B

蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱米、大米、糯米、软质小麦、糯玉米、杏脯、枸杞、葡萄干、红枣、桑椹为主要原料，经预处理（清洗）、蒸煮，添加或不添加白砂糖、加入酵母发酵，加入枳椇子，经蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装而成的蒸馏酒。

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 枳椇子应符合 GB 19300 的规定。

2.1.3 桑椹应成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.5 酵母应符合 GB/T 20886.2 和 GB 31639 的规定。

2.1.6 高粱米、大米、糯米、软质小麦、糯玉米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 杏脯应符合 GB 14884 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 葡萄干应符合 GB 16325 的规定。

2.1.10 红枣应符合 GB/T 5835 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	液体	取样品适量，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
	特级	优级	一级	

酒精度 ^a (20℃), %vol	30~65			GB 5009.225
总酸 ^c (以乙酸计), g/L ≥	0.4	0.3	0.2	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯 ^c (以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.9	0.6	0.4	GB/T 10345
甲醇 ^b , g/L ≤	0.6			GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L ≤	8.0			GB 5009.36
*铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.19			GB 5009.12
<p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol;</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算;</p> <p>c 总酸、总酯为产品自生产日期≤一年执行的指标;</p> <p>*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>				

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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以高粱米、大米、糯米、软质小麦、糯玉米、杏脯、枸杞、葡萄干、红枣、桑椹为主要原料，经预处理（清洗）、蒸煮，添加或不添加白砂糖、加入酵母发酵，加入枳椇子，经蒸馏、贮存、调配、过滤、灌封、包装而成的蒸馏酒。

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。

河南泉健缘酒业有限公司

H N

Q B