



413161S-2025



河南嘉旭食品有限公司企业标准

Q/HJX 0002S-2025

大米蒸馏酒

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

河南嘉旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南嘉旭食品有限公司提出。

本标准由驻马店市产品质量检验检测中心和河南嘉旭食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：路杰、胡旭。

H N

Q B

大米蒸馏酒

1 范围

本标准规定了大米蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米或（和）糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、发酵（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的大米蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.4 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物和沉淀 ^a	取适量样品置于洁净的透明烧杯中，观察其色泽、外观及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品特有的清香、酒体醇和、无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来异物和杂质	

注：a 当酒的温度低于 10℃时，允许失光或出现白色絮状物；10℃以上时应逐渐恢复正常。

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
^a 酒精度（20℃），%vol	18.0~68.0	GB 5009.225
^b 甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^b 氰化物（以 HCN 计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

注 1：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。

注 2：*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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。

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。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以大米或（和）糯米为主要原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、冷却、发酵（加入酒曲、食品加工用酵母中的一种或两种）、蒸馏、贮存、调配、灌装、包装加工而成的大米蒸馏酒。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》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南嘉旭食品有限公司

H N

Q B