



413548S-2025



## 罗山县印山红纯粮酒坊企业标准

Q/LYSH 0002S-2025

# 蒸馏酒

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

罗山县印山红纯粮酒坊 发布

## 前 言

本标准由罗山县印山红纯粮酒坊提出并起草。

本标准起草人：梁玉博、黄永胜。

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、大米、糯米、小米、小麦、玉米、大麦、荞麦、藜麦、豌豆、绿豆、红豆、鹰嘴豆、芸豆、薏米、莲子、板栗果仁、橡子果仁、甘薯、菊芋中的一种或几种为原料，经预处理（清洗）、粉碎或不粉碎、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、过滤、灌封、包装工艺加工制成的蒸馏酒。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 高粱、大米、糯米、小米、小麦、玉米、大麦、荞麦、藜麦、豌豆、绿豆、红豆、鹰嘴豆、芸豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 黄精、莲子、薏米、枳椇子、菊花、黄精应符合卫法监发 [2002]51 号的规定。

2.1.4 板栗果仁、橡子果仁应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 甘薯、菊芋应清洁、无污染，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.7 酒曲应符合 QB/T 4577 的规定。

2.1.8 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
性状	液体	从适量样品中取出 1 袋（盒），倒入洁净烧杯中，在室内自然光下观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味，然后温水漱口，品尝其滋味
色 泽	具有本产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的清香、酒体醇和、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 3 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) (体积分数) / (%)	25-60	GB 5009. 225

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	≤	0.18	GB 5009. 12

注：1. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%（体积分数）；  
 2. b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；  
 3. \*该项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 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定，食药物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 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、大米、糯米、小米、小麦、玉米、大麦、荞麦、藜麦、豌豆、绿豆、红豆、鹰嘴豆、芸豆、薏米、莲子、板栗果仁、橡子果仁、甘薯、菊芋中的一种或几种为原料，经预处理（清洗）、粉碎或不粉碎、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、过滤、灌封、包装工艺加工制成的蒸馏酒。

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》要求制订本企业标准，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。

罗山县印山红纯粮酒坊

QB