



413560S-2025



河南省地黃酒业有限公司企业标准

Q/HDH0001S-2025

蒸馏酒

2025-12-10 发布

2025-12-10 实施

河南省地黃酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省地黄酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵龙山。

H N

Q B

蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以糯米为原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、吹凉、拌曲、发酵、加入地黄（鲜、生、熟）、火麻仁、杏仁、龙眼肉（桂圆）中的一种或几种、经浸泡、蒸馏、陈酿、调配、过滤、包装加工而成的蒸馏酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 糯米应符合 GB/T 1354 和 G 2715 的规定。

2.1.3 怀地黄（鲜、生）应符合 GB/T 20350 的规定。

2.1.4 地黄（熟）应符合国家卫健委（2024 年 第 4 号）公告的规定。

2.1.5 火麻仁、杏仁、龙眼肉（桂圆）应符合《中华人民共和国药典》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	具有产品应有的色泽	
气 、滋 味	酒香突出，诸香和谐、醇和、舒顺谐调、 酒体较完整	从样品中取出 1 瓶，将本品倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉 眼观 察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
性 状	具有本品种应有的性状	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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。

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a (20℃) , %vol	25~68	GB 5009. 225
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	≤	0.16	GB 5009.12
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762;			
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol;			
b 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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程中的卫生要求符合 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。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

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



编制说明

本标准适用于以糯米为原料，经淘洗、浸泡、蒸煮、吹凉、拌曲、发酵、加入地黄（鲜、生、熟）、火麻仁、杏仁、龙眼肉（桂圆）中的一种或几种、经浸泡、蒸馏、陈酿、调配、过滤、包装加工而成的蒸馏酒。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》制定本企业标准，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。

河南省地黄酒业有限公司