



410262S-2025



南阳天之瑞酒业有限公司企业标准

Q/NTJ 0003S-2025

# 谷物蒸馏酒

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

南阳天之瑞酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳天之瑞酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马朋。

H N

Q B

# 谷物蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了谷物蒸馏酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米中的一种或几种为主要原料，添加山药、红枣、枸杞中的一种或多种，经预处理、蒸煮、加酒曲发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的谷物蒸馏酒。

产品按酒精度不同分为：高度酒(41~68) % vol、低度酒(25~40) % vol。

## 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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 红米应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。

2.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.9 酒曲应符合 GB 31639 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 山药应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

### 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	具有本品应有的性状	从样品中随机取出一瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

### 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
<sup>a</sup> 酒精度(20℃)，%vol	低度酒 25~40	GB 5009.225

		高度酒 41~68	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甲醇 <sup>a</sup> ，g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计），mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol</p> <p>b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 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 12695 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，农药残留限量应符合 GB 2763 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。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米中的一种或几种为主要原料，添加山药、红枣、枸杞中的一种或多种，经预处理、蒸煮、加酒曲发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的谷物蒸馏酒。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，作为组织生产、质量控制和监管部门监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳天之瑞酒业有限公司

H N

Q B