



410269S-2025



河南省芒砀山酒业有限公司企业标准

Q/HMJ 0001S-2025

馥雅香型白酒

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

河南省芒砀山酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省芒砀山酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：许庆成。

H N

Q B

馥雅香型白酒

1 范围

本标准规定了馥雅香型白酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米、小米、燕麦、荞麦中的一种或几种)为原料,采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、陈酿所得的固态纯粮白酒,勾调或不勾调、过滤、灌装、包装而成的,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。

根据产品酒精度分为:高度酒(41~68)%vol、低度酒(25~40)%vol。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 馥雅香型白酒

以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米、小米、燕麦、荞麦中的一种或几种)为原料,采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、所得的固态纯粮白酒,勾调或不勾调、灌装、包装而成,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 燕麦应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 高温大曲、高温复合曲应发酵均匀,无杂菌、无生芯、无发黑现象。
- 3.1.9 红曲应符合 QB/T 5188 的规定。
- 3.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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 |
|-----|-------|-------|-------|-------|---------|
| | 优 级 | | 一 级 | | |
| | 高 度 酒 | 低 度 酒 | 高 度 酒 | 低 度 酒 | |
| | | | | | |

| | | | |
|---|---------------------|----------------------|---|
| 色泽和外观 | 无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 | | 随机抽取样品 30ml，倒入 50ml 清洁干燥无色玻璃烧杯中，在明亮处，用肉眼观察其色泽和外观，然后轻轻摇动烧杯，用鼻进行闻嗅，然后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，仔细品尝，根据色泽、外观、香气、口味、口感、风格综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定。 |
| 香气 | 馥郁的馥雅香、舒适，陈韵自然，留香久 | 馥郁的馥雅香、舒适，陈韵自然，留香较久 | |
| 口味口感 | 陈绵柔顺，丰满细腻，诸味谐调，回味悠长 | 陈绵柔顺，丰满细腻，诸味较谐调，回味悠长 | |
| 风格 | 具有本品馥郁的馥雅香风格 | 具有本品较馥郁的馥雅香风格 | |
| 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现失光或白色沉淀物质，10℃ 以上时应逐渐恢复正常。 | | | |

3.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

| 项目 | 指标 | | | | 检验方法 |
|--|-------|-------|-------|-------|-------------|
| | 优级 | | 一级 | | |
| | 高度酒 | 低度酒 | 高度酒 | 低度酒 | |
| 酒精度 ^a (20℃)，%vol | 41~68 | 25~40 | 41~68 | 25~40 | GB 5009.225 |
| 总酸 (以乙酸计)，g/L \geq | 0.4 | 0.35 | 0.3 | 0.2 | GB 12456 |
| 总酯 (以乙酸乙酯计)，g/L \geq | 1.4 | 1.2 | 1.0 | 1.0 | GB/T 10345 |
| 固形物, g/L \leq | 0.70 | | 0.80 | | GB/T 10345 |
| 甲醇 ^b , g/L \leq | 0.6 | | | | GB 5009.266 |
| 氰化物 ^b (以 HCN 计)，mg/L \leq | 8.0 | | | | GB 5009.36 |
| *铅 (以 Pb 计)，mg/kg \leq | 0.4 | | | | GB 5009.12 |
| 注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | | | |
| 2、a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol； | | | | | |
| b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 | | | | | |

3.4 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。

3.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

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

H N

Q B

编制说明

馥雅香型白酒是以粮谷(高粱、大米、糯米、小麦、玉米、小米、燕麦、荞麦中的一种或几种)为原料,采用高温大曲和红曲、高温复合曲为糖化发酵剂,应用堆积工艺等,经食品级 304 不锈钢材质的窖池固态发酵、固态蒸馏、陈酿所得的固态纯粮白酒,勾调或不勾调、过滤、灌装、包装而成的,不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质,具有幽雅舒适的馥郁的馥雅香风格的白酒。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、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。

H N

河南省芒砀山酒业有限公司

Q B