



413737S-2025



郑州正九酒业有限公司企业标准

Q/ZZJJ 0001S-2025

盛芳清雅香酒

2025-12-26 发布

2025-12-26 实施

郑州正九酒业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州正九酒业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州正九酒业有限公司。

本标准主要起草人：谭长芳、谭长海、闫盛双。

H N

Q B

盛芳清雅香酒

1 范围

本标准规定了盛芳清雅香酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱为主要原料，添加大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种，采用中高温大曲为糖化发酵剂，添加部分小曲增强发酵作用，固态发酵、固态蒸馏、低温流酒、陶坛长期贮存、勾调、灌装而成的具有清雅温和口感风格的白酒，不添加食用酒精和非自身发酵产生的香气物质的具有独特风格的白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 盛芳清雅香酒

盛芳清雅香酒：采用高粱为主要原料，添加大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种，采用中高温大曲为糖化发酵剂，添加部分小曲增强发酵作用，固态发酵、固态蒸馏、低温流酒、陶坛长期贮存、勾调、灌装而成的具有清雅温和口感风格的白酒，不添加食用酒精和非自身发酵产生的香气物质的具有独特风格的白酒。

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 中高温大曲、小曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.6 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	
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^b		从样品中取出 100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽和外观、杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味、风格
香气	香气纯正、谐调	香气较纯正、谐调	
口味	清雅细腻、酒体醇净、回味悠长	清雅细腻、酒体醇净、回味悠长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品较典型的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

b 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。

3.3 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
	优级	一级	
酒精度 ^a (20℃) , %vol	25~68		GB 5009. 225
固形物, g/L ≤	0.80		GB/T 10345
总酸(以乙酸计), g/L ≥	0.3	0.25	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.5	0.35	GB/T 10345
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 ≤	0.4		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。

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、酒精度、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以高粱为主要原料，添加大米、糯米、小麦、玉米中的一种或几种，采用中高温大曲为糖化发酵剂，添加部分小曲增强发酵作用，固态发酵、固态蒸馏、低温流酒、陶坛长期贮存、勾调、灌装而成的具有清雅温和口感风格的白酒，不添加食用酒精和非自身发酵产生的香气物质的具有独特风格的白酒。

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。

郑州正九酒业有限公司

Q B