



411095S-2025



信阳兰庭苑酒业有限责任公司企业标准

Q/XLJ 0002S-2025

蒸馏酒

2025-04-11 发布

2025-04-11 实施

信阳兰庭苑酒业有限责任公司 发布

前 言

本标准由信阳兰庭苑酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯俊岭、薛建国。

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。

本标准适用于以高粱、糯米、苦荞、板栗中的几种为主要原料，辅以大米、玉米、大麦、葡萄、猕猴桃的几种，经选料、预处理、蒸煮、拌曲，经固态法发酵或液态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装、包装而成的蒸馏酒；或将前述蒸馏酒与浓香型白酒或清香型白酒进行勾兑、灌装、包装而成的蒸馏酒。

产品根据原料和工艺的不同进行分类。

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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 糯米、大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 苦荞应符合 GB/T 10458 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 大麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 葡萄、猕猴桃应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.8 酒曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。
- 2.1.9 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.10 清香型白酒应符合 GB/T 10781.2 和 GB 2757 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
状态	均匀透明液体，无肉眼可见外来杂质	取适量样品，倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观及性状及杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其滋味、风味，并检查有无外来杂质 或按GB/T 10345规定的方法检验
色泽	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	
气味	产品应有的纯正复合香气	
滋味	酒体醇和，绵甜、爽冽，回味较畅	
风格	具有本品明显的风格	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a / (%vol)	38~68	GB 5009.225
固形物 / (g/L) ≤	0.5 (酒精度 38%-49%) 0.4 (酒精度 50%-68%)	GB/T 10345
铅* (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
甲醇 ^b / (g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.30	GB 12456 或 GB/T 10345
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L) ≥	0.8	GB/T 10345
a. 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0% (体积分数); b. 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算; *铅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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇的检验。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、糯米、苦荞、板栗中的几种为主要原料，辅以大米、玉米、大麦、葡萄、猕猴桃的几种，经选料、预处理、蒸煮、拌曲，经固态法发酵或液态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装、包装而成的蒸馏酒；或将前述蒸馏酒与浓香型白酒或清香型白酒进行勾兑、灌装、包装而成的蒸馏酒。

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》的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。

信阳兰庭苑酒业有限责任公司

QHNB
QB