



411184 S-2025



滑县小鸡蹦酒业有限公司企业标准

Q/HXJ 0001S-2025

地瓜干蒸馏酒

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

滑县小鸡蹦酒业有限公司 发布

前 言

本标准由滑县小鸡蹦酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：秦秀霞。

H N

Q B

地瓜干蒸馏酒

1 范围

本标准规定了地瓜干蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以地瓜干（红薯干）为主要原料，添加大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米中的一种或几种，经预处理、蒸煮、加酒曲发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的地瓜干蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 地瓜干应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 酒曲应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
	特级	优级	一级	
性 状	液体			取样品一瓶， 将其置于洁 净的烧杯中， 在自然光线 下，用肉眼观 察其色泽、外 观，嗅其香 气，品其口味 口感和风格
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质 ^a			
香气	酒香纯正，具有陈香、粮 香、曲香、果香、花香、 坚果香、芳草香、蜜香、 醇香、焙烤香、香等多 种香气形成的幽雅、舒 适、和谐的自然复合香， 空杯留香持久	酒香纯正，具有粮香、曲 香、果香、花香、坚果 香、芳草香、蜜香、醇 香、糟香等多种香气形 成的清雅、和谐的自然 复合香，空杯留香长	酒香正，具有粮香、曲 香、果香、花香、芳草 香、醇香、糟香等多种 香气形成的复合香，空 杯有余香	
口味口感	醇厚绵甜，丰满细腻，协 调爽净，回味绵延悠长	厚绵甜，协调爽净，回味 悠长	醇和柔甜，协调爽净，回 味长	

风格	具有本品的独特风格	具有本品的典型风格	具有本品的明显风格	
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
		特级	优级	一级	
酒精度（20℃），%vol		35-68			GB 5009.225
固形物，g/L ≤		0.5			GB/T 10345
总酸，g/L	产品自生产日期<一年执行的 指标	≥0.50	≥0.40	≥0.30	GB 12456 或 GB/T 10345
总酯，g/L		≥1.10	≥0.80	≥0.50	GB/T 10345
乙酸乙酯，g/L		≥0.65	≥0.40	≥0.20	GB/T 10345
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 ^b ，g/L	产品自生产日期>一年执行的 指标	≥1.60	≥0.60	≥0.40	GB 12456
甲醇 ^a ，g/L ≤		0.6			GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计），mg/L≤		8.0			GB 5009.36
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤		0.18			GB 5009.12
注：a、甲醇、氰化物指标均按 100 %酒精度折算； b、按 45.0%vol 酒精度折算。 *、该项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 生产加工过程的卫生要求

应符合 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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以地瓜干（红薯干）为主要原料，添加大米、糯米、高粱、小麦、小米、玉米中的一种或几种，经预处理、蒸煮、加酒曲发酵、蒸馏、贮存、调配、过滤、灌装、包装而成的地瓜干蒸馏酒。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，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

滑县小鸡蹦酒业有限公司