



411486S-2025



焦 作 市 三 家 村 酿 酒
有 限 责 任 公 司 企 业
标 准

Q / J S J C 0 0 0 3 S - 2 0 2 5

— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —
— — — — — — — — — — — — — — — —

山 药 风 味 白
酒

2 0 2 5 - 0 5 - 1 6 发 布
2 0 2 5 - 0 5 - 1 6 实 施

焦 作 市 三 家 村 酿 酒
有 限 责 任 公 司 发 布

H N

Q B

前 言

本标准由焦作市三家村酿酒有限责任公司提出。
本标准起草单位：焦作市三家村酿酒有限责任公司。
本标准主要起草人：柴保顺、孙才、付婷婷。

H N
Q B

山药风味白酒

1 范围

本标准规定了山药风味白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于高粱、大米、糯米、小麦、玉米、铁棍山药为主要原料，采用中高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的山药风味白酒。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

山药风味白酒是以高粱、大米、糯米、小麦、玉米、铁棍山药为主要原料，采用中高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的酒体具有醇厚优雅，绵甜爽口，余香悠长的特有风味的山药风味白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 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 大米、糯米符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 3.1.6 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 大曲应符合 GB/T 4259 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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 a	将本品倒入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、性状，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味，综合评价其风格。
香气	具有窖香并带有山药淡雅风味为主体的气味	
口味	酒体具有醇厚优雅，绵甜爽口，余香悠长的特有风味	

风格	具有本品典型的风格	
a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光，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
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.0	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	0.1-1.2	GB/T 10345
固形物/（g/L） ≤	0.4	GB/T 10345
酒精度/（%vol）	40%vol<酒精度≤68%vol	GB 5009.225
甲醇/（g/L） ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计）/（mg/L） ≤	6.0	GB 5009.36
铅*（以 Pb 计）/（mg/kg） ≤	0.18	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全标准 GB 2762 的规定； 酒精度实测值与标签示值允许差为±1.0%vol； 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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB2763 的规定。

4 检验

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

编制说明

本标准适用于高粱、大米、糯米、小麦、玉米、铁棍山药为主要原料，采用中高温大曲为糖化发酵剂，利用浓香泥池老窖，固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑、灌装而成的山药风味白酒。

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，参照国家标准 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，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。

焦作市三家村酿酒有限责任公司