



411534 S-2025



息县东岳红酒业有限公司企业标准

Q/XDJ 0001S-2025

薯香蒸馏酒

2025-05-16 发布

2025-05-16 实施

息县东岳红酒业有限公司 发布

前 言

本标准由息县东岳红酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：郑世保。

H N

Q B

薯香蒸馏酒

1 范围

本标准规定了薯香蒸馏酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于小麦、糯米、大米、玉米、高粱中的一种或几种为原料，经预处理、蒸煮、拌入酒曲发酵、蒸馏出酒，再加入蒸馏酒[红薯经去皮、蒸煮、发酵、蒸馏出酒]，经勾兑、灌装、包装加工而成的薯香蒸馏酒。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2红薯应成熟度好、无腐烂、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.3大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4高粱应符合 GB/T 8231 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酒曲应清洁、卫生、无污染、无杂菌。

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
性 状	均匀透明液体 ^a	取样品适量，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
^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 （20℃），%vol	26~60	GB 5009.225
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	≤	0.19	GB 5009.12
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1%vol； b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； *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、甲醇的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于小麦、糯米、大米、玉米、高粱中的一种或几种为原料，经预处理、蒸煮、拌入酒曲发酵、蒸馏出酒，再加入蒸馏酒[红薯经去皮、蒸煮、发酵、蒸馏出酒]，经勾兑、灌装、包装加工而成的薯香蒸馏酒。

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。

息县东岳红酒业有限公司