



412324S-2025



汝阳杜康酿酒有限公司企业标准

Q/RYDK 0002S-2025

陈香型白酒

2025-08-01 发布

2025-08-01 实施

汝阳杜康酿酒有限公司 发布

前 言

本标准由汝阳杜康酿酒有限公司提出。

本标准起草单位：汝阳杜康酿酒有限公司。

本标准主要起草人：杜 平、张献敏、何惠昭、陶红旗、张志强、胡亚克、李宪立。

H N

Q B

陈香型白酒

1 范围

本标准规定了陈香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粮谷（高粱、大米、糯米、小麦中的一种或几种）为原料，以中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂，采用泥窖及传统酿造工艺，清蒸混入、固态双轮发酵、固态蒸馏、高温流酒、分段接酒、取前两段酒地窖长期陈酿（6 年以上）、添加陈香老酒，勾调而成的，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。

按产品酒精度分为：

高度酒：40%vol<酒精度≤68%vol；

低度酒：25%vol≤酒精度≤40%vol。

2 术语和定义

2.1 陈香型白酒

本标准适用于以粮谷（高粱、大米、糯米、小麦中的一种或几种）为原料，以中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂，采用泥窖及传统酿造工艺，清蒸混入、固态双轮发酵、固态蒸馏、高温流酒、分段接酒、取前两段酒地窖长期陈酿（6 年以上）、添加陈香老酒，勾调而成的，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 中高温大曲和高温大曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.2 感官要求

高度酒感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求（高度酒）

项 目	要 求		检验方法
	特 级	优 级	
色泽和外观	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格
香 气	窖香幽雅，陈香舒适	窖香幽雅，陈香明显	
口 味	柔和淡雅，绵甜谐调，尾净味长	入口柔和，绵甜谐调，尾净味长	
风 格	具有本品独特的陈酒风格	具有本品显著的陈酒风格	

表 2 感官要求 (低度酒)

项 目	要 求		试验方法
	特 级	优 级	
色泽和外观	无色或微黄色，清澈透明，无悬浮物，无沉淀 ^b 。		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，嗅其香气，品其口味，判定风格
香 气	窖香幽雅，陈香舒适	窖香幽雅，陈香明显	
口 味	柔和淡雅，绵甜谐调，尾净味长	入口柔和，绵甜谐调，尾净味长	
风 格	具有本品独特的陈酒风格	具有本品显著的陈酒风格	
^b 当温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物或失光， 10℃以上时应逐渐恢复正常。			

理化指标应符合表 3 的规定。

项 目			指 标				检验方法
			高度酒		低度酒		
			特 级	优 级	特 级	优 级	
酒精度(20℃)/(%vol)			40 ^a ~68		25~ 40		GB 5009. 225
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≤1 年	≥	0. 60	0. 40	0. 50	0. 30	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)		≥	1. 20	0. 80	0. 80	0. 60	GB/T 10345
己酸乙酯/(g/L)		≥	1. 00	0. 80	0. 70	0. 50	GB/T 10345
酸酯总量/(mmol/L)	>1 年	≥	25. 0	20. 0	20. 0	15. 0	GB/T 10345
己酸 + 己酸乙酯/(g/L)		≥	1. 60	1. 10	0. 90	0. 60	GB/T 10345
固形物/(g/L)		≤	0. 40		0. 70		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:酒精度允许误差为±1. 0%vol;

≤1 年指: 自生产日期计算小于等于一年酒样执行的指标; >1 年指: 自生产日期计算大于一年酒样执行的指标;

^a不含 40%vol。

^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。

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 14881 和 GB 8951 的规定。

3.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762、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、固形物、酸酯总量、己酸乙酯、酒精度、甲醇。
型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粮谷（高粱、大米、糯米、小麦中的一种或几种）为原料，以中高温大曲和高温大曲为糖化发酵剂，采用泥窖及传统酿造工艺，清蒸混入、固态双轮发酵、固态蒸馏、高温流酒、分段接酒、取前两段酒地窖长期陈酿（6 年以上）、添加陈香老酒，勾调而成的，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有幽雅陈香和愉悦陈味风格的白酒。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》制订本企业标准，做为组织生产、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。。

汝阳杜康酿酒有限公司