



412485S-2025

河南朗陵罐酒有限公司企业标准

Q/HLJ 0002S-2025

柔融香型白酒

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

河南朗陵罐酒有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由河南朗陵罐酒有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李建立、孔远、宋根明。

本标准自发布实施日起替代Q/HLJ 0002S-2024。

H N

Q B

柔融香型白酒

1 范围

本标准规定了柔融香型白酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，采用酒曲（中温曲、高温区中的一种或两种）为糖化发酵剂，经固态发酵或分型固态发酵、固态蒸馏、陈酿（分级贮存）、勾调、灌装、包装加工而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型风格的柔融香型白酒。

根据品质不同分为：优级、一级。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 柔融香型白酒

以粮谷类为原料，采用一种或两种曲为糖化发酵剂，经固态发酵或分型固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型风格的柔融香型白酒。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 酒曲（高温曲）应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。

3.1.7 酒曲（中温曲）应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象，并符合附录 A 的规定。

3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 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
	优级	一级	
			取样品 200mL 倒入烧杯中，自然光

性状	液体, 清澈透明、无悬浮物、无沉淀 ^b		下用肉眼观察色泽及性状, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味, 并检查有无外来杂质
色泽	无色或微黄色		
气味	具有陈香、酱香、芝麻香为主, 优雅舒适的复合香气	具有陈香、酱香、芝麻香为主, 较优雅舒适的复合香气	
滋味	绵柔醇厚, 舒适自然, 诸味协调, 回味悠长	绵柔醇厚, 较舒适自然, 诸味协调, 回味悠长	
杂质	无肉眼可见外来杂质		
b 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。			

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
	优级	一级	
酒精度 ^a (20℃), %vol	30±1、33±1、36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1、53±1、60±1、66±1、68±1	30±1、33±1、36±1、38±1、40±1、42±1、46±1、48±1、50±1、52±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≥ 0.5	0.4	GB 12456
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 2.0	1.5	GB/T 10345
己酸乙酯, g/L	≥ 0.6	0.4	GB/T 10345
固形物, g/L	≤ 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: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、 a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol;
b 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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 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、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物、甲醇。
型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

(规范性)

A.1 工艺:

以小麦为原料，加水润料，经粉碎、配料（加入母曲）、制曲、培养而成。

A.2 理化指标

中温大曲质量符合表 A.1 要求

表 A.1

项目		指标	检验方法
水分, g/100g	\leq	14.0	GB 5009.3
糖化力, U	\geq	350	QB/T 4257

编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为主要原料，采用酒曲（中温曲、高温区中的一种或两种）为糖化发酵剂，经固态发酵或分型固态发酵、固态蒸馏、陈酿（分级贮存）、勾调、灌装、包装加工而成的，不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型风格的柔融香型白酒。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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南朗陵罐酒有限公司