



410023S-2026



## 河南五谷春酒业股份有限公司企业标准

Q/HWGC 0005S-2026

# 固液法白酒

2026-01-12 发布

2026-01-12 实施

河南五谷春酒业股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南五谷春酒业股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郑伟、贾作斌、叶梦笔、尹坤、王晓文、徐丽、王璐璐、刘坤、杜树芳。

H N

Q B

# 固液法白酒

## 1 范围

本标准规定了固液法白酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以液态法白酒或以谷物食用酿造酒精为基酒，利用以高粱、小麦、玉米、大米、糯米、小米、荞麦、豌豆、绿豆、大麦、燕麦中的一种或几种制成的固态发酵酒醅串蒸或浸蒸，或直接与固态法白酒按一定比例调配而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒。

按照产品酒精度分为高度酒（41%vol~60%vol）和低度酒（18%vol~40%vol）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 液态法白酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.2 谷物食用酿造酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.3 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。

2.1.4 小麦应符合 GB 1351 的规定。

2.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。

2.1.6 大米、糯米应符合 GB 1354 的规定。

2.1.7 小米应符合 GB/T 11766 的规定。

2.1.8 荞麦、豌豆、绿豆、大麦、燕麦应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 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	高度酒	低度酒	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 <sup>a</sup>		GB/T 10345
香气	具有本品特有的香气		
口味	酒体柔顺、醇甜、爽净	酒体柔顺、醇甜、较爽净	
风格	具有本品典型风格		

<sup>a</sup> 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	高度酒	低度酒	检验方法
----	-----	-----	------

酒精度 <sup>a</sup> (20℃) , %vol		41~60	18~40	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≥	0.30	0.20	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.60	0.35	GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤		0.30	GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计) <sup>b</sup> , mg/L	≤		8.0	GB 5009.36
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤		0.4	GB 5009.12

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酒精度标签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;

## 2.4 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

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、总酸、总酯、氰化物, 型式检验按国家相关规定执行。

## 4 标识

预包装产品应标识产品类型为“固液法白酒”。

## 编制说明

本标准适用于以液态法白酒或以谷物食用酿造酒精为基酒，利用以高粱、小麦、玉米、大米、糯米、小米、荞麦、豌豆、绿豆、大麦、燕麦中的一种或几种制成的固态发酵酒醅串蒸或浸蒸，或直接与固态法白酒按一定比例调配而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有本品固有风格的白酒。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南五谷春酒业股份有限公司

