



410175S-2026



开封汴春坊酒业有限公司企业标准

Q/KBJ 0001S-2026

菊香型白酒

2026-01-23 发布

2026-01-23 实施

开封汴春坊酒业有限公司 发布

前 言

本标准由开封汴春坊酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛豪杰。

H N
Q B

菊香型白酒

1 范围

本标准规定了菊香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、玉米、豌豆、糯米为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加酒曲发酵，蒸馏、分级储存陈酿、勾调、灌装、包装加工而成的具有本品固有风格的菊香型白酒。

根据产品酒精度分为：高度酒：41%vol<酒精度≤68%vol；低度酒：18%vol<酒精度≤40%vol。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 菊香型白酒

菊香型白酒：是以高粱、小麦、大米、玉米、豌豆、糯米为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加特殊酒曲、多香型工艺融合、发酵、蒸馏、陈酿、勾调而成的具有淡雅菊香味独特风格的白酒。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 高粱、小麦、大米、糯米、玉米、豌豆应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 酒曲应符合 QB/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
	低度酒		高度酒		
	优级	一级	优级	一级	
性状	液体、清亮透明，无悬浮物、无沉淀 ^a				随机抽取样品 30ml，倒入 50ml
色泽	无色或微黄色				清洁干燥无色玻璃烧杯中，在明亮处，
香气	具有产品特有的淡菊香气和白酒应有的香气，无异味				用肉眼观察其色泽、性状、杂质，然
口味	醇和柔软，香味	绵软醇柔和，香味	丰满柔雅，诸味	醇厚柔和，诸味	后轻轻摇动烧杯，用鼻进行闻嗅，然
	谐调、回味悠长	谐调、回味较长	谐调、回味悠长	谐调、回味较长	后喝入少量于口中，均匀分布味觉区，
风格	具有本品独特风格				仔细品尝，根据色泽、性状、香气、 口味综合评价，确定产品风格，应符合表 1 规定。

注：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。

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
	高度		低度		
	优级	一级	优级	一级	
酒精度 ^a （20℃）,%vol	40～68		20～40		GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≥0.5	0.35	0.4	0.25	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥1.8	1.2	1.4	1.2	GB/T 10345
己酸乙酯，g/L	0.3～2.0	0.2～1.8	0.2～1.8	0.1～1.8	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：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； *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

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

编制说明

本标准适用于以高粱、小麦、大米、玉米、豌豆、糯米为原料，经粉碎、润料、清蒸、添加酒曲发酵，蒸馏、分级储存陈酿、勾调、灌装、包装加工而成的具有本品固有风格的菊香型白酒。

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》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。

开封汴春坊酒业有限公司

H N

Q B