



410427S-2026



河南仰韶酒业有限公司企业标准

Q/HYJ 0006S-2026

# 融香型白酒

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南仰韶酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南仰韶酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南仰韶酒业有限公司。

本标准主要起草人：侯建光、郭富祥、韩素娜、侯琦、樊建辉、陈伟平、李建民、王晓毅、李鹏飞。

本标准自发布实施日起替代Q/HYJ 0006S-2025。

H N

Q B

# 融香型白酒

## 1 范围

本标准规定了融香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有融香型典型风格的白酒。

根据酒精度不同分为不同产品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

**融香型白酒：**以小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有以粮香、焦香、花果香、烘焙香等多种复合香气的融香型典型风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 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 大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

3.1.7 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

3.1.9 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	
性状	均匀透明液体		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察性状、杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>		

色泽	无色或微黄，清亮透明			GB/T 10345
香气	具有粮香、焦香、花果香的复合香气		具有粮香、烘焙香的复合香气	
口味	优雅细腻，醇厚丰满，酒体协调，留香持久		幽雅舒适，甜润醇和，酒体协调，余味净爽	
风格	具有融香型白酒典型风格		具有融香型白酒风格	

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 理化要求

理化要求应符合表 2 的要求。

表 2 理化要求

项 目	指 标				检验方法	
	低度		高 度			
酒精度 <sup>a</sup> / (%vol)	优级	一级	优级	一级	GB 5009.225	
	18.0~41.0		41.0 <sup>b</sup> ~70.0			
	≥	15	20			
酸酯总量 / (mmol/L)	≤	0.7			GB/T 10345	
固形物 / (g/L)	≤	0.5				
*甲醇 <sup>c</sup> / (g/L)	≤	6.0			GB 5009.266	
*氰化物 <sup>c</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤	0.5			GB 5009.36	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.5			GB 5009.12	

注：a 酒精度允许误差为±1.0%vol。

b 不含41.0%vol。

c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

\*甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757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 8951 和 GB 14881 的规定。

### 3.6 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。

## 4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、酸酯总量、固形物、甲醇、氰化物的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦、高粱、大米、糯米、玉米、大麦、豌豆、小米、荞麦九种粮食为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有融香型典型风格的白酒。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/T 22211《地理标志产品 五粮液》及GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南仰韶酒业有限公司

