



410431S-2026



河南省黄河酒业有限公司企业标准

Q/HHJ 0003S-2026

# 酱芝型白酒

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南省黄河酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省黄河酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省黄河酒业有限公司。

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

本标准自发布实施日期起替代Q/HHJ 0003S-2024。

HN  
QB

# 酱芝型白酒

## 1 范围

本标准规定了酱芝型白酒的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、小麦为原料，采用大曲、麸曲为糖化发酵剂，经高温堆积、续糟配料、高温固态发酵、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，具有酱芝型白酒典型风格的白酒。

根据酒精度不同分为不同产品。

## 2 术语和定义

酱芝型白酒：以高粱、小麦为原料，采用大曲、麸曲为糖化发酵剂，经高温堆积、续糟配料、高温固态发酵、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，具有酱芝型白酒典型风格的白酒。

## 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 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 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                           |
|------------------------------------------------|---------------------------------|-----|------------------------|-----|--------------------------------|
|                                                | 低度酒                             |     | 高度酒                    |     |                                |
|                                                | 优级品                             | 一级品 | 优级品                    | 一级品 |                                |
| 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                                             | 芝兼酱香气较复合纯正，空杯留香                 |     | 芝麻香幽雅、酱香飘逸、陈香怡人，空杯留香持久 |     |                                |
| 口味                                             | 醇和舒顺，余味悠长                       |     | 醇和圆润，丰满细腻，余味悠长         |     |                                |
| 风格                                             | 具有本品典型风格                        |     |                        |     |                                |
| 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         |            |
|------------------------------------|---------------------|-------------|-------|---------------------------|-------|--------------|------------|
|                                    |                     | 低度酒         |       | 高度酒                       |       |              |            |
| 酒精度 <sup>a</sup> /（%vol）           |                     | 优级          | 一级    | 优级                        | 一级    | GB 5009. 225 |            |
|                                    |                     | 25. 0～41. 0 |       | 41. 0 <sup>b</sup> ～68. 0 |       |              |            |
| 总酸（以乙酸计）/（g/L）                     | 产品自生产日期≤一<br>年执行的指标 | ≥           | 0. 30 | 0. 20                     | 0. 35 | 0. 25        | GB 12456   |
| 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）                   |                     |             | 0. 60 | 0. 30                     | 1. 00 | 0. 60        | GB/T 10345 |
| 酸酯总量/(mmol/L)                      | 产品自生产日期>一<br>年执行的指标 | ≥           | 25    | 15                        | 35    | 20           |            |
| 固形物/（g/L）                          | ≤                   | 0. 7        |       |                           |       |              |            |
| *甲醇 <sup>c</sup> /（g/L）            | ≤                   | 0. 5        |       |                           |       | GB 5009. 266 |            |
| *氰化物 <sup>c</sup> （以 HCN 计）/（mg/L） | ≤                   | 6. 0        |       |                           |       | 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、总酸、总酯、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

本标准适用于以高粱、小麦为原料，采用大曲、麸曲为糖化发酵剂，经高温堆积、续糟配料、高温固态发酵、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，具有酱芝型白酒典型风格的白酒。

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 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。

河南省黄河酒业有限公司