



410712S-2026



贾湖酒业集团有限责任公司企业标准

Q/JHJY 0001S-2026

# 贾湖原香型白酒

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

贾湖酒业集团有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由贾湖酒业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：王永亮、刘智勇。

本标准自发布实施日起替代：Q/JHJY 0001S-2024。

H N

Q B

# 贾湖原香型白酒

## 1 范围

本标准规定了贾湖原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、糯米、玉米为原料，经蒸煮、采用大曲和小曲为糖化发酵剂、经泥窖固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调、灌装、包装而成的贾湖原香型白酒。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 贾湖原香型白酒 jiahuyuanxiangxing baijiu

以高粱、小麦、大米、糯米、玉米为原料，经蒸煮、参考贾湖遗址酿酒工艺，采用大曲和小曲为糖化发酵剂，经泥窖固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调而成的，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，具有窖香、粮香、焦香、陈香复合香气幽雅舒适、酒体醇和谐调、自然谐调、口味爽净、回味悠长的固态法贾湖原香型白酒。

## 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 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 大米、糯米应符合 GB 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

3.1.6 酒曲应发酵均匀，无杂菌、无生芯、无发黑现象。。

### 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	
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、 GB/T 33404
香气	窖香粮香焦香陈香复合香气幽雅舒适	窖香粮香焦香复合香气舒适	
口味、口感	醇甜绵柔，香味谐调、口味爽净、回味悠长	醇甜绵柔，香味谐调、口味爽净、回味较长	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	

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℃ 以上时逐渐恢复正常

### 3.3 理化要求

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	优 级	一 级	检验方法
酒精度(20°C), %vol	25 -68		GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L $\geq$	0.40	0.30	GB 12456
总酯(以乙酸乙酯计), g/L $\geq$	1.10	1.00	GB/T 10345
固形物, g/L $\leq$	0.70		GB/T 10345
甲醇, g/L $\leq$	0.6		GB 5009.266
氰化物(以HCN计), mg/L $\leq$	8.0		GB 5009.36
*铅(以Pb计), mg/kg $\leq$	0.4		GB 5009.12
注: 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1\%$ vol; 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 GB14881 的规定。

### 3.6 其它要求

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

出厂检验项目包括: 感官要求、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇、净含量及允许短缺量的检验。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、糯米、玉米为原料，经蒸煮、采用大曲和小曲为糖化发酵剂、经泥窖固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调、灌装、包装而成的贾湖原香型白酒。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。

贾湖酒业集团有限责任公司

H N

Q B