



411615S-2026



河南宋派酒业有限公司企业标准

Q/HNSP 0001S-2026

清酒

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

河南宋派酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南宋派酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李竹英、李亚桥、徐国飞、李航。

本标准自发布实施日期起替代Q/HNSP 0001S-2023。

H N

Q B

清酒

1 范围

本标准规定了清酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于清酒、清酒（充气型）。

清酒：以谷物（大米、小米、黍米中一种或一种以上）、水、酒曲为原料，经洗米、浸泡、蒸粮、冷却、加曲拌粮、发酵、沉淀、压榨、过滤、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成而成的清酒。

清酒（充气型）：以谷物（大米、小米、黍米中一种或一种以上）、水、酒曲为原料，经洗米、浸泡、蒸粮、冷却、加曲拌粮、发酵、沉淀、压榨、过滤、杀菌、充入二氧化碳，灌装、包装等生产工艺制成而成的清酒（充气型）（在 GB 2760 中的类别为 15.02.03 其他发酵酒类（充气型））。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 清酒

以谷物为主要原料，经发酵加工成的，呈淡黄色或无色，外观清亮透明的发酵酒。

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 大米应符合 GB/T 1534 的规定。
- 3.1.2 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.3 黍米应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 酒曲应符合 GB 31639 或 QB/T 4577 的规定。
- 3.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 二氧化碳应符合 GB 1886.228 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
色泽	呈淡黄或无色	取适量试样置于洁净的50 mL烧杯中，在自然光下观察色泽、外观，并嗅其香气，用温水开水漱口，品其口味、风格
外观	清亮透明，有光泽，贮存 12 个月以上的产品 允许有少量的聚集物	
香气	具有特有的清香，无异香	
口味	酒体完整，醇和，无异味	
风格	具有本品的典型风格	

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
酒精度 ^a (20℃), % vol	2.0~18.0	GB 5009.225
*铅(以Pb计), mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
a酒精度实测值与标签标示值不得超过±1.0 %vol。		
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检 验 方 法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.10
沙门氏菌	5	0	0/25mL	-	GB 4789.4
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和执行。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

3.7 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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于清酒、清酒（充气型）。

清酒：以谷物（大米、小米、黍米中一种或一种以上）、水、酒曲为原料，经洗米、浸泡、蒸粮、冷却、加曲拌粮、发酵、沉淀、压榨、过滤、杀菌、灌装、包装等生产工艺制成而成的清酒。

清酒（充气型）：以谷物（大米、小米、黍米中一种或一种以上）、水、酒曲为原料，经洗米、浸泡、蒸粮、冷却、加曲拌粮、发酵、沉淀、压榨、过滤、杀菌、充入二氧化碳，灌装、包装等生产工艺制成而成的清酒（充气型）（在 GB 2760 中的类别为 15.02.03 其他发酵酒类（充气型））。

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 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。