



411719S-2026



濮阳市顿丘酒业有限公司企业标准

Q/PDJ 0003S-2026

# 薯香型白酒

2026-06-22 发布

2026-06-22 实施

濮阳市顿丘酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市顿丘酒业有限公司提出负责起草。

本标准主要起草人：王宏亮、王永亮、梁瑞选、张伟花。

H N

Q B

# 薯香型白酒

## 1 范围

本标准规定了薯香型白酒的分类、术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的几种或全部为主要原料，添加清洗过的红薯、地瓜、白薯、紫薯、蜜薯中的一种或几种，经粉碎、混合、蒸煮、摊晾，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，利用泥池老窖，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装而成的薯香型白酒。

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

低度酒：20% 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 薯香型白酒

以高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的几种或全部为主要原料，添加清洗过的红薯、地瓜、白薯、蜜薯中的一种或几种，经粉碎、混合、蒸煮、摊晾，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，利用泥池老窖，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装包装而成，不直接或间接添加非白酒发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有薯香型风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

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 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 小麦应符合 GB 1351 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 红薯、地瓜、白薯、紫薯、蜜薯应无污染、无腐烂、无变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.7 中温大曲、高温大曲应发酵均匀，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>		取样品 1 瓶，打开瓶盖，取 50mL 倒

香气	具有优雅的窖香酱香及纯正自然的熟薯甜香	具有较优雅的窖香焦香及熟薯甜香	入洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察色泽、外观，检查有无外来杂质，嗅其香气，然后以温开水漱口，品其口味，综合评价其风格
口味	酒体醇厚丰满，诸味协调，绵甜柔顺	酒体醇和舒适，诸味较协调，绵柔甜净	
风格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
杂质	无肉眼可见外来杂质		
a 当酒的温度低于 10℃ 时，允许出现白色絮状物质或失光，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	
<sup>a</sup> 酒精度 (20℃), %vol	40%vol < 酒精度 ≤ 68%vol		20%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol		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	≥ 1.6	≥ 1.2	≥ 1.4	≥ 1.2	GB/T 10345
固形物, g/L	≤ 0.70		≤ 0.80		GB/T 10345
<sup>b</sup> 甲醇, g/L	≤ 0.6		≤ 0.6		GB 5009.266
<sup>b</sup> 氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0		≤ 8.0		GB 5009.36
*铅 (以 pb 计), mg/kg	≤ 0.45		≤ 0.45		GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 ±1.0% vol; b 甲醇、氰化物指标均按 100% 的酒精度折算。					

### 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；标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 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、固形物、甲醇。  
型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的几种或全部为主要原料，添加清洗过的红薯、地瓜、白薯、紫薯、蜜薯中的一种或几种，经粉碎、混合、蒸煮、摊晾，采用中温大曲、高温大曲为糖化发酵剂，利用泥池老窖，经高温堆积、固态发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装而成的的薯香型白酒。

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》制订本企业标准，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。

濮阳市顿丘酒业有限公司

QB