



412023S-2026



南阳科芯科技有限公司企业标准

Q/NGX 0001S-2026

金玉香型白酒

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

南阳科芯科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳科芯科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王庆敏。

H N
Q B

金玉香型白酒

1 范围

本标准规定了金玉香型白酒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以甜玉米为原料，加入甜玉米嫩秸秆，采用大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有清香型风格的金玉香型白酒。

2 术语和定义

以下术语和定义仅适用于本标准。

金玉香型白酒：以甜玉米为原料，加入甜玉米嫩秸秆，采用大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有清香型风格的金玉香型白酒。

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 甜玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 甜玉米嫩秸秆应清洁、卫生、无污染、无腐烂、无霉变，无杂质。
- 3.1.4 大曲、小曲、麸曲应清洁、卫生、无污染、无变质。
- 3.1.5 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 高度酒感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	无色或微黄色	取样品适量倒入烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽，嗅其香气，然后以温开水漱口，品评其口味及风格；或按 GB/T 10345 规定的方法检验
外观	清亮透明，无悬浮物、无沉淀、无杂质 ^a	
香气	清香纯正，具有多种香气形成的清雅、和谐的自然复合香，空杯留香持久	
口味	酒体醇甜，协调爽净，回味长	
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 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a /(%vol)	21.0-69.0	GB 5009.225
固形物, g/L ≤	0.50	GB/T 10345
总酸 ^b (以乙酸计) / (g/L) ≥	0.3	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯 ^b / (g/L) ≥	0.5	GB/T 10345
乙酸乙酯 ^b / (g/L) ≥	0.2	GB/T 10345
铅* (以Pb计) / (mg/kg) ≤	0.4	GB 5009.12
甲醇 ^c / (g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
a 酒精度允许误差为±1%vol; b 产品自生产日期≤一年执行的指标; c 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

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。

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、甲醇。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以甜玉米为原料，加入甜玉米嫩秸秆，采用大曲、小曲、麸曲为糖化发酵剂，经固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾调酿制而成，具有清香型风格的金玉香型白酒。

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。

本标准中氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

南阳籽芯科技有限公司