



412678S-2026



河南蔡洪坊酒业有限公司企业标准

Q/HCJ 0003S-2026

馥柔香型白酒

2026-09-10 发布

2026-09-10 实施

河南蔡洪坊酒业有限公司 发布

前 言

本标准由河南蔡洪坊酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李华伟、刘洪亮、朱金晓。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCJ 0003S-2025。

HN
QB

馥柔香型白酒

1 范围

本标准规定了馥柔香型白酒的分类、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原料，经选料、预处理，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种或全部，经堆积、发酵、蒸馏、量质摘酒、分级、贮存、过滤、勾调包装加工而成，具有幽雅舒适的复合香气、柔和爽口的固态法馥柔香型白酒。

根据酒精度不同可分为高度酒（41%vol-68%vol）、低度酒（18%vol-40%vol）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 高粱应符合 GB 2715 的规定。。
- 2.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高温大曲、中温大曲、麸曲应清洁卫生、无污染、无变质。

2.2 感官要求

- 2.2.1 高度酒感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 高度酒感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽	无色或微黄		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 ^a		
香气	幽雅舒适的复合香气	纯正舒适的复合香气	
口味	丰满柔雅，诸味谐调、回味悠长	醇厚柔和，诸味谐调、回味较长	
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。			

- 2.2.2 低度酒感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 低度酒感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
色泽	无色或微黄		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 ^a		
香气	幽雅馥郁的复合香气	纯正舒适的复合香气	
口味	醇和丰满，诸味谐调，回味悠长	醇厚柔和，诸位谐调，回味较长	
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。			

2.3 理化指标

2.3.1 高度酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 高度酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/(%vol)	41±1、42±1、43±1、45±1、46±1、47±1、48±1、49±1、50±1、51±1、52±1、53±1、55±1、56±1、58±1、59±1、60±1、61±1、62±1、63±1、65±1、67±1、68±1		GB 5009.225
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.6	0.35	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 2.0	1.2	GB/T 10345
正丙醇/（g/L）	0.25-1.2		GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	0.3-1.5	0.2-1.2	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤ 0.8		GB/T 10345
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.5		GB 5009.12
甲醇 ^a /（g/L）	≤ 0.6		GB 5009.266
*氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L）	≤ 6.0		GB 5009.36
注：* 氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。			
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

2.3.2 低度酒理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 低度酒理化指标

项 目	指 标		检验方法
	优级	一级	
酒精度/(%vol)	18±1、19±1、20±1、21±1、22±1、23±1、25±1、26±1、28±1、29±1、30±1、31±1、32±1、33±1、35±1、36±1、38±1、39±1、40±1、41±1		GB 5009. 225
总酸（以乙酸计）/（g/L）≥	0. 4	0. 25	GB/T 10345 或 GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）≥	1. 4	1. 2	GB/T 10345
己酸乙酯/（g/L）	0. 3-1. 5	0. 2-1. 2	GB/T 10345
正丙醇/（g/L）	0. 25-1. 2		GB/T 10345
固形物/（g/L）≤	0. 8		GB/T 10345
铅（以Pb计）/(mg/kg) ≤	0. 5		GB 5009. 12
甲醇 ^a /（g/L）≤	0. 6		GB 5009. 266
*氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L）≤	6. 0		GB 5009. 36
注：* 氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。			
a 甲醇 、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

2.4 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。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 8951和GB 14881的规定。

2.6 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。

3 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

本标准适用于以高粱、大米、糯米、小麦、玉米中的几种或全部为原料，经选料、预处理，加入高温大曲、中温大曲、麸曲中的几种或全部，经堆积、发酵、蒸馏、量质摘酒、分级、贮存、过滤、勾调包装加工而成，具有幽雅舒适的复合香气、柔和爽口的固态法馥柔香型白酒。

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。

河南蔡洪坊酒业有限公司