

# Q/JHD

## 兴城市菊花岛酿酒厂企业标准

Q/JHD 0001S—2023

---

### 调香白酒

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

---

兴城市菊花岛酿酒厂

发布

## 前 言

本文件是按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由兴城市菊花岛酿酒厂提出并起草。

本文件主要起草人：王岩松。

本文件首次发布。

# 调香白酒

## 1 范围

本文件规定了调香白酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于调香白酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存
- GB/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17204 饮料酒术语和分类
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

## 3 术语和定义

Q/JHD 0001S—2023

调香白酒：以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为基酒，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。

#### 4 产品分类

按产品的酒精度分为：

高度酒：40%vol < 酒精度 ≤ 68%vol；

低度酒：20%vol ≤ 酒精度 ≤ 40%vol。

#### 5 要求

##### 5.1 原辅料要求

应符合相关的产品标准和有关规定。

##### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽和外观	无色或微黄、清亮透明、无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>
香 气	具有纯正、舒适、协调的香气
口 味	醇甜、柔和、爽净
风 格	具有本品的风格

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。

##### 5.3 理化要求

应符合表 2 规定。

表 2 理化要求

项 目		高度酒	低度酒
酒精度 <sup>a</sup> (%vol)		40 <sup>b</sup> -68	20-40
总酸(以乙酸计)/(g/L) ≥	产品自生产日期 ≤ 一年执行的指标	0.20	0.10
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L) ≥		0.30	0.20
酸酯总量/(mmol/L) ≥	产品自生产日期 > 一年执行的指标	7.0	4.0

a 酒精度实测值与标签标示值允许差为 ±1.0%vol。  
b 不含 40%vol。

##### 5.4 食品安全要求

应符合表 3 的规定。

表 3 食品安全要求

项 目		指 标
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤	0.5
氰化物 <sup>a</sup> (以 HCN 计) / (mg/L)	≤	8.0
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.2
a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

## 5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和有关规定。

5.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5.6 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

## 5.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

## 5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官要求

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

### 6.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定

### 6.3 总酸

按 GB 12456 规定的方法测定

### 6.4 总酯

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

### 6.5 酸酯总量

按 GB/T 10781.1 附录 A 执行。

### 6.6 甲醇

按 GB 5009.266 规定的方法测定。

### 6.7 氰化物

按 GB 5009.36 规定的方法测定。

### 6.8 铅

Q/JHD 0001S—2023

按GB 5009.12规定的方法测定。

## 6.9 净含量偏差

按JJF 1070规定进行。

## 7 检验规则

### 7.1 原辅料

原辅料入库前应查验质量证明或检验，合格后方可入库。

### 7.2 组批

每次经勾调、灌装、包装后，质量、品种、规格相同的产品为一批。

### 7.3 抽样

7.3.1 按表4抽取样本，从每箱中任取一瓶，单件包装净含量小于500mL，总取样量不足1.5L时，可按比例增加抽样量。

表4 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/箱
<50	3	3
50-1200	4	2
1201-35000	8	1
>35000	13	1

7.3.2 采样后，将样品分成两份，一份样品检验，一份作为备样。

### 7.4 出厂检验

每批产品应经生产厂质检部门检验合格后，方可出厂。出厂检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总酯、甲醇、净含量。

### 7.5 型式检验

7.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

7.5.2 型式检验每年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

### 7.6 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1 标志、标签

应符合 GB 7718、GB 2757 和国家《食品标识管理规定》的规定，应标识产品类型为“调香白酒”。

### 8.2 包装

包装容器应清洁、封装严密、无渗漏现象，符合相关标准要求。外包装应使用合格的包装材料，箱内宜有防震、防碰撞的间隔材料。

### 8.3 运输和贮存

运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放。不得与有毒、有害、有腐蚀性物品和污染物混运、混贮。应贮存在清洁、阴凉、通风的库房中，并离墙、离地。

---

Q/JHD 0001S—2023