

# Q/QCJY

## 桂林全州县青春酒业有限公司企业标准

Q/QCJY 0001S-2024

本标准代替：Q/QCJY 0001S-2021

### 超低度米香型白酒

2024 - 08 - 16 发布

2024 - 08 - 28 实施

桂林全州县青春酒业有限公司 发布

## 前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/QCJY 0001S—2021《超低度米香型白酒》。

本标准与Q/QCJY 0001S—2021相比，主要变化如下：

- 酒精度指标修订为10~24%vol；
- 固形物指标修订为 $\leq 0.8$ g/L；
- 取消了微生物指标；
- 出厂检验项目取消了大肠杆菌、菌落总数检验项目。

本标准由桂林全州县青春酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵青春、唐晖、俞春荣、刘维英、官民、庾琳静。

本文件于2024年08月16日发布，2024年08月18日实施。

# 超低度米香型白酒

## 1 范围

本文件规定了超低度米香型白酒的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以大米为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、 $\beta$ -苯乙醇为主体复合香，酒精度在10%vol ~24%vol的蒸馏酒。

## 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。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/T 1354 大米

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 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 食品中氧化物的测定

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 10345 白酒分析方法

## 3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

#### 4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

#### 4.1.3 酒曲

应符合食品安全标准的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀物 <sup>a</sup>
香 气	米香纯正
口 味	酒体较醇和，绵甜，爽冽，有回味
风 格	具有本品的明显风格
<sup>a</sup> ：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。	

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 <sup>a</sup> /(20℃ %vol)	10-24
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.31
乳酸乙酯/(g/L)	≥ 0.18
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 10
固形物/(g/L)	≤ 0.8
甲醇 <sup>b</sup> /(g/L)	≤ 0.6
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 8.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.4
注1： <sup>a</sup> 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 注2：甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度计算。	

#### 5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

#### 6 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 8951的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 感官要求、总酸、总酯、固形物、乳酸乙酸、 $\beta$ -苯乙醇

按GB/T 10345规定的方法测定。

### 7.2 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

### 7.3 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

### 7.4 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

### 7.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 7.6 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一批次勾兑、灌装、包装后的质量、品种、规格相同的产品为一批。

### 8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。将抽取的样品分成2份，1份供检验，1份备查。

### 8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应由本厂质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、 $\beta$ -苯乙醇、固形物、甲醇、净含量。

### 8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制、鉴定、投产时；
- b) 主要原辅料或关键工艺有可能影响到产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

8.4.2 按本标准4.2、4.3和5规定的项目进行检验。

## 8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判该批产品合格。

8.5.2 检验结果如果有不符合本标准要求时，可重新在该批产品中加倍抽样进行复检，如复检结果符合标准要求时，判定该批产品为合格；如复检结果仍有项目不符合本标准要求时，则判该批产品不合格。

## 9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品包装容器应符合国家卫生标准和有关规定。包装应密封、牢固、无渗漏。

9.2.2 包装材料应符合国家有关安全标准的规定和要求，应选择符合安全、卫生、环保要求的包装材料，无不良气味。

9.2.3 净含量应符合国家有关规定。

### 9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生、干燥。

9.3.2 运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨；运输时不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

9.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

9.4.3 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。