



410874S-2018



河南省宛丘酒业有限公司企业标准

Q/HWJ 0001S-2018

黑小麦酒（配制酒）

2018-04-08 发布

2018-04-08 实施

河南省宛丘酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南省宛丘酒业有限公司提出并起草。

本标准起草人：经文杰、胡雅星、陈芳、李国强。

H N

Q B

黑小麦酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了黑小麦酒(配制酒)的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以白酒（40%-70%vol）、食用酒精（60-98% vol）（食用酒精可根据配比添加或不添加）、纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、黑小麦为主要原料，黑小麦炒香经过白酒（40%-70%vol）或食用酒精（60-98%）浸泡提取、渣汁分离、贮存、澄清处理、吸附过滤、勾兑、灌装、包装而成的黑小麦酒（配制酒）。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 黑小麦应符合 GB 1351 的规定。
- 2.1.3 白酒应符合GB/T 20822和 GB 2757的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合GB 31640的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	液体	取样品 50ml 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	无色,可微黄	
气 味	具有本产品固有芳香气味	
滋 味	绵长醇厚，入喉净爽，柔和协调，余味悠长	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

项 目	指 标			检测方法
	一级	优级	特级	
酒精度，(%vol)，20° C	38±1、42±1、48±1、52±1、53±1、56±1			GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	5.5	5.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.40	0.6	1.0	GB/T 10345

总糖（以葡萄糖计），g/L	≤	200	200	200	GB/T 10345
干浸出物，g/L	≥	0.30	0.30	0.30	GB/T 27588
甲醇 ^a ，g/L	≤	0.6	0.5	0.4	GB 5009.266
*铅（以Pb计），mg/L	≤	0.2	0.2	0.2	GB 5009.12
氰化物 ^a （以HCN计），mg/L	≤	8.0	8.0	8.0	GB 5009.36
注： ^a 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					

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 生产加工过程的卫生要求

应符合GB/T 23544和GB 8951的有关规定执行。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

黑小麦酒（配制酒）是以白酒（40%-70%vol）、食用酒精（60-98% vol）（食用酒精可根据配比添加或不添加）、纯净水（井水经过活性炭第一次过滤、ro 反渗透设备第二次过滤）、黑小麦为主要原料，黑小麦炒香经过白酒（40%-70%vol）或食用酒精（60-98%）浸泡提取、渣汁分离、贮存、澄清处理、吸附过滤、勾兑、灌装、包装而成的黑小麦酒（配制酒）。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》的规定，参照 GB/T27588 《露酒》 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒与配制酒》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。

河南省宛丘酒业有限公司