



410430S-2026



河南省黄河酒业有限公司企业标准

Q/HHJ 0004S-2026

# 兼香型白酒

2026-02-12 发布

2026-02-12 实施

河南省黄河酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省黄河酒业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省黄河酒业有限公司。

本标准主要起草人：侯建光、韩素娜、侯琦、张俊峰、郝慧鹏、段冠收、陈伟平、李建民、王晓毅、李鹏飞。

本标准自发布实施日期起替代Q/HHJ 0004S-2025。

HHN

QB

# 兼香型白酒

## 1 范围

本标准规定了兼香型白酒的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦、高粱、大米、糯米、玉米为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型白酒典型风格的白酒。

根据酒精度不同分为不同产品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义仅适用于本标准。

兼香型白酒：以小麦、高粱、大米、糯米、玉米为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型白酒典型风格的白酒。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 大米、糯米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。

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 感官要求

项目	要求		检验方法
	优级	一级	
性状	均匀透明液体		取适量样品，倒入洁净玻璃容器中，自然光下用肉眼观察性状、杂质
杂质	无肉眼可见外来杂质，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>		
色泽	无色或微黄，清亮透明		GB/T 10345
香气	具有幽雅，舒适的复合香气	具有纯正舒适的复合香气	
口味	绵柔醇厚，圆润回甜，余味悠长	绵甜柔和，平衡协调，味净味长	
风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	

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

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标				检验方法
	低度酒		高度酒		
酒精度 °/ (%vol)	优级	一级	优级	一级	GB 5009. 225
		25. 0~41. 0		41. 0 <sup>b</sup> ~68. 0	
固形物/ (g/L) ≤	0. 7				GB/T 10345
*甲醇 °/ (g/L) ≤	0. 5				GB 5009. 266
*氰化物 ° (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	6. 0				GB 5009. 36
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0. 5				GB 5009. 12
注：a 酒精度允许误差为±1. 0%vol。 b 不含41. 0%vol。 c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 *甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准GB 2757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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定。

### 3.6 其他要求

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。

## 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、固形物、甲醇、氰化物的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦、高粱、大米、糯米、玉米为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经堆积、固态发酵、蒸馏、陈酿、陶坛贮存、勾调而成，不直接或间接添加非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有兼香型白酒典型风格的白酒。

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》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。

本标准中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准 GB 2757 的规定。

河南省黄河酒业有限公司

HHN

QB