

# Q/NBNJ

内蒙古百年酒业有限责任公司企业标准

Q/NBNJ 0001S—2020

蒸馏酒

内蒙古自治区  
食品安全标准  
备案号:Q150116S-2020

2020-05-15 发布

2020-07-10 实施

内蒙古百年酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。  
本标准由内蒙古百年酒应有限责任公司提出。  
本标准由内蒙古百年酒应有限责任公司起草。  
本标准由内蒙古百年酒应有限责任公司批准。  
本标准主要起草人：王清军、迟学平、隋爱君

## 蒸馏酒

### 1 范围

本标准规定了蒸馏酒的术语与定义、技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、小麦、水为原料，经选料、粉碎、配料、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装等工艺制成的蒸馏酒。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注明日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1351	小麦
GB/T 1354	大米
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 8951	白酒厂卫生规范
GB/T 8231	高粱
GB 10344	预包装食品标签通则
GB/T 10345	白酒分析方法
GB/T 23544	白酒企业良好生产规范
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 第75号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》(网址：<http://www.aqsic.gov.cn>)

### 3 生产工艺

采用泥底砖窖池，高温堆积、高温入池、高温蒸馏、清蒸混入、续渣发酵的固态法发酵工艺。

### 4 产品按酒精度分为：

4.1 高度酒：酒精度 41%vol~68%vol。

4.2 低度酒：酒精度 18%vol~40%vol。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

5.1.2 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

5.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

5.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	
	高度酒	低度酒
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物、无沉淀”。	
香 气	醇香秀雅，自然谐调，复合幽雅。	
口 味	酒体醇和细腻、谐调爽净，余味较长。 酒体醇和谐调、绵甜爽净，余味较长。	
风 格	具有本品明显的风格。	
*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 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
甲醇 <sup>2</sup> /(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>2</sup> (以HCN 计)/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
*甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算		

5.4 污染物限量

污染物“铅（以Pb计 mg/kg）”指标≤0.4，污染物限量符合GB 2757中蒸馏酒及其配制酒的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

5.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 生产加工过程要求

生产加工过程应符合 GB 8751、GB/T 23544 的规定。

---