

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/WHYJ

乌兰浩特红云酒业有限责任公司企业标准

Q/WHYJ 0001S—2020

代替 Q/WHYJ 0001S-2018

蒸馏酒及配制酒（粮食白酒）

点击此处添加标准英文译名

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

2020 - 12 - 18 发布

2020 - 12 - 18 实施

乌兰浩特红云酒业有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由乌兰浩特红云酒业有限责任公司提出。

本标准由乌兰浩特红云酒业有限责任公司起草。

本标准由乌兰浩特红云酒业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：沈冬梅、王艳华、曾宪忠、王成忠。

蒸馏酒及配制酒（粮食白酒）

1 范围

本标准规定了蒸馏酒及配制酒（粮食白酒）的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以高粱、小麦、大米、玉米、稻壳为原料，经固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、磁化等工艺制成的粮食白酒。

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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期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 1351 小麦
- GB 1353 玉米
- GB 1354 大米
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8231 高粱
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 23544 白酒企业良好生产规范

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.3 小麦：应符合 GB 1351 的规定。
- 3.1.4 大米：应符合 GB 1354 的规定。
- 3.1.5 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.6 稻壳：应符合相关食品安全标准的规定。

3.2 磁化要求

在20-30℃的环境温度下，使生产用水、白酒以1.0-20.0m/秒的流速流经磁场强度为400-500mT、磁程为2.0-3.0m的磁处理器（不同的流体，其组合磁参数不同），使流体的表面张力、粘度降低、电导率增大、水分子缔合集团减少、活性增强。

3.3 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物。无沉淀。
香气、口味	具有该产品固有的气味和滋味。
风格	具有该产品独特的风格。
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。	

3.4 磁化指标

磁化指标应符合表2的规定。

表2 磁化指标

项目	指标
表面张力（未磁化酒标准毛细管刻度值减磁化酒标准毛细管刻度值），mm	≥ 1.0

3.5 理化指标

理化指标应符合 GB 2757 的规定。

浓香型磁化粮食白酒、清香型磁化粮食白酒、**酱香型磁化粮食白酒**的理化指标应分别符合 GB/T 10781.1、GB/T 10781.2、GB/T26760 的规定。

3.6 污染物和真菌素限量

应符合GB 2757的规定，其中“铅≤0.4mg/kg”。

4 生产加工过程要求

生产过程应符合GB/T 23544、GB 14881的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按GB/T 10345中规定的方法检验。

5.2 磁化指标检验

5.2.1 毛细管校对：取毛细管 3-5 根一同放在 20℃清水或酒液中，目测液面，取用水平面相同的毛细管。

5.2.2 表面张力测定：取经校对、干燥的毛细管 2 根，分别固定在 200 毫米无色尺板上，取同酒精度（误差±0.5%）、同温度、同体积的磁化酒和未磁化酒 70-100 毫升，分别放在 100-200 毫升的烧杯中，用经校对、干燥后的毛细管测其表面张力，按式（1）计算。

$$\text{表面张力} = \text{未磁化酒标准毛细管刻度} - \text{磁化酒标准毛细管刻度值} \dots\dots\dots (1)$$

5.3 理化指标、污染物和真菌毒素限量检验

按GB 2757的规定检验。

6 检验规则

按GB/T 10346的规定执行。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.2 产品标签应符合 GB 2757 的规定

7.3 包装、运输、贮存

7.4 应符合 GB/T 10346 的规定，