

# Q/LSG

## 辽宁三沟酒业有限责任公司企业标准

Q/LSG 0022S-2022

---

### 三沟兼香型白酒

2022-11-20 发布

2022-12-10 实施

---

辽宁三沟酒业有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准食品安全指标依据GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》和GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中食品安全指标铅的限量严于国家标准，质量指标参照了GB/T 10781.8-2021《白酒质量要求 第8部分：浓酱兼香型白酒》的规定。

修订过程中，遵循浓酱兼香型白酒产品中酸酯变化的客观规律，对自生产日期一年内和一年后的产品提出不同的理化指标要求。

因为该白酒是三香结合工艺，香气中有芝麻香成份，所以感官指标中的香气、口味独具风格；由于贮存和过滤措施得利，固形物指标也严于国家标准，其它指标根据实测值确定；由于追求口感柔和淡雅，己酸+己酸乙酯指标低于国家标准要求，己酸乙酯下限低于国家标准要求。

本标准由辽宁三沟酒业有限责任公司提出。

本标准主要起草人：段秀丰 王志海 张 群 张 楠

本标准属再次发布。

# 三沟兼香型白酒

## 1 范围

本标准规定了三沟兼香型白酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于具有浓香、酱香、芝麻香三香复合的三沟兼香型白酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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/T 191 包装储运图示标志

GB 1351 小麦

GB 1353 玉米

GB/T 1354 大米

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 食品中氰化物的测定

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/T 8231 高粱

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/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/T 10781.8 白酒质量要求 第8部分：浓酱兼香型白酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 [2005] 第75号令 定量包装商品计量监督管理办法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1 兼香型白酒

具有浓香带酱香带芝麻香的复合香气，柔和舒适，醇厚回甜，谐调自然，细腻丰满，余味悠长，风格独特的白酒。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

##### 4.1.1 高粱

应符合 GB/T 8231 规定。

##### 4.1.2 玉米

应符合 GB 1353 规定。

##### 4.1.3 大米

应符合 GB/1354 规定。

##### 4.1.4 小麦

应符合 GB 1351 规定。

##### 4.1.5 生产用水

应符合 GB 5749 规定。

#### 4.2 工艺要求

4.2.1 工艺要求：应符合《兼香型白酒生产工艺技术规范》的规定。

4.2.2 工艺特点：以优良的高粱（配有小麦、大米、玉米等）和水为主要原料，多种复合微生物为糖化发酵剂，在老五甑工艺基础上引入酱香、芝麻香工艺要素的复合酿酒工艺。原辅料经清蒸混入、堆积续楂发酵、甑桶蒸馏、分质接酒、长期陈酿、原酒勾兑、过滤、包装等工序而构成的传统的纯粮固态白酒工艺。

#### 4.3 设备设施要求

4.3.1 发酵池：应为传统的泥池老窖。

4.3.2 蒸馏设备：应为传统甑桶，材料为石材或食品级不锈钢。

4.3.3 贮存容器：应为陶质瓮型，配合使用食品级不锈钢容器。

4.3.4 食品接触材料及制品：酒泵、管路、灌装机、酒桶、酒瓶、瓶塞等，应符合相应的食品安全国家标准。

#### 4.4 生产加工过程要求

应符合 GB 8951 和 GB 14881 的相关规定。

#### 4.5 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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 <sup>a</sup>	GB/T 10345
香 气	浓香带酱香，微有芝麻香，柔和自然	
口 味	谐调舒适，醇厚回甜，余味悠长	
风 格	具有浓、酱、芝三种白酒风味的独特风格	
<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。		

#### 4.6 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	分析方法
酒精度 <sup>a</sup> （乙醇浓度）/（20℃）/（% vol）	25~68	GB 5009.225 第二法
固形物/（g/L） ≤	0.58	GB/T 10345 （按 45%vol 折算）
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	0.60	
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥	1.60	
己酸乙酯/（g/L）	0.20--2.00	
酸酯总量/（mmol/L） ≥	35.0	
己酸+己酸乙酯/（g/L） ≥	0.50	
<sup>a</sup> 酒精度（乙醇浓度）实测值与标签标示值允许差为±1.0 %vol。		

#### 4.7 食品安全指标

应符合GB 2757和 GB 2762的规定，见表3。

表3 食品安全指标

项 目	指 标	分析方法
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤ 0.60	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计) / (mg/L)	≤ 8.00	GB 5009.36
铅(以Pb计) (mg/kg)	≤ 0.48	GB 5009.12

<sup>a</sup>甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

#### 4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局 [2005] 第75号令执行，检验按JJF 1070执行。

#### 4.9 其它污染物限量

其它污染物限量符合GB2762的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按标准要求检验或验证供方合格证明，合格后方可入库使用。

#### 5.2 组批与抽样

应符合GB/T 10346的规定。

#### 5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明的产品，方可出厂。

5.3.2 检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总酯、甲醇、固形物、净含量、标签和包装。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 检验项目：本标准4.5-4.9条款规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；

- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时；
- e) 国家市场监督管理总局提出要求时。

## 5.5 判定规则

样品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

6.1.2 外包装标志和包装储运图示标志应符合 GB/T 10346、GB/T 191 的规定。

6.1.3 应标示“过量饮酒有害健康”的警示语。

### 6.2 包装、运输、贮存

应符合 GB/T 10346 的规定。

运输包装用箱及收发货标志应采用国家标准。

## 7 产品召回管理

应符合 GB 14881 的规定。

---

