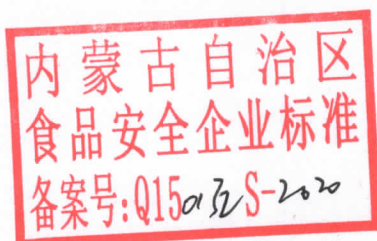


Q/NEJY

内蒙古恩格贝酒业有限责任公司企业标准

Q/NEJY 0007S—2020

固态法白酒



2020-05-06 发布

2020-06-06 实施

内蒙古恩格贝酒业有限责任公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古恩格贝酒业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古恩格贝酒业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古恩格贝酒业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：唐波、段瑞成、段伟铭。

固态法白酒

1 范围

本标准规定了固态法白酒的技术要求、标签。

本标准适用于以水、高粱、莜麦、大麦、豌豆为原料，经传统固态发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装等工艺制成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有特殊莜香风格的白酒。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
- 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/T 8231 高粱
- GB/T 10345 白酒分析方法
- GB/T 10460 豌豆
- GB/T 13359 莜麦

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 2715、GB/T 8231 的规定。
- 3.1.3 莜麦：应符合 GB 2715、GB/T 13359 的规定。
- 3.1.4 大麦：应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 豌豆：应符合 GB 2715、GB/T 10460 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
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。	GB/T 10345
香气	具有该产品特有的苜香复合香气。	
口味	酒体协调，醇和绵柔，余味悠长。	
风格	具有该产品独特的苜香风格。	
^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 ^a /(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a （以 HCN 计）/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中蒸馏酒的规定，按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中蒸馏酒的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

4 标签

产品标签应符合GB 2757的规定。