

Q/STJ

陕西省太白酒业有限责任公司企业标准



Q/STJ 0033S—2022

代替Q/STJ 0033S—2021

凤兼复合型白酒



Q/610000-0504S-2022
有效期至 20240720

2022 - 10 - 15 发布

2022 - 11 - 04 实施

陕西省太白酒业有限责任公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替了Q/STJ 0033S-2021《凤兼复合型白酒》，与Q/STJ 0033S-2021相比，主要变化如下：

- a) 修改了“前言”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》的规定起草表述形式；
- b) 修改了“范围”中本文件原料适用的范围，原料中删除“稻壳”（见第1章第二条）；
——原文件：“本文件适用于以水、高粱、大麦、豌豆、稻壳为原料”修改为“本文件适用于以水、高粱、大麦、豌豆为原料”。
- c) 更改了要素“规范性引用文件”的引导语、更新了“规范性引用文件”的引用文件（见第2章）；
——原文件：“规范性引用文件”中删除了GB/T 20596 稻谷储存品质判定规则、更新了“GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶质量要求”。
- d) 增加了“术语和定义”的引导语（见第3章）；
——“GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本文件”。
- e) 修改了“技术要求”中“原辅料要求”标题改为“原料要求”，同时删除了“原料要求”中稻壳的要求（见第5章见5.1）；
——原文件：原料要求“高粱：应符合GB/T 8231的规定；豌豆：应符合GB/T 10460的规定；大麦：应符合附录A的规定；水：应符合GB 5749的规定；稻壳：应符合附录B的规定”修改为“高粱：应符合GB/T 8231的规定；豌豆：应符合GB/T 10460的规定；大麦：应符合附录A的规定；水：应符合GB 5749的规定”。
- f) 修改了“附录A”大麦理化指标；
——原文件为：

表 A.1 理化指标

项目	指标
纯粮率% \geq	95.0
杂质% \leq	1.5
水分% \leq	13.5
淀粉含量% \geq	55.0

——修改为：

表 A.1 大麦理化指标

项目	指标
千粒重（以干基计）/g \geq	37.0
杂质/% \leq	1.5
水分/% \leq	13.0

g) 删除了“附录B”稻壳质量指标内容。

B.1 稻壳感官要求

色淡黄、新鲜、干燥、气味正常，无邪杂等异味，无霉变，生产用料清蒸后闻有饭香。

B.2 稻壳理化指标

表B1

项目	指标
水分% ≤	13.0
杂质% ≤	3.0
注：杂质属于土、沙粒以及无使用价值及杂质物等	

本文件由陕西省太白酒业有限责任公司标准化管理委员会提出。

本文件由陕西省太白酒业有限责任公司标准化管理办公室归口。

本文件起草单位：陕西省太白酒业有限责任公司标准化管理办公室起草。

本文件主要起草人：申旻、赵芳玲、徐炜、胡勃。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——Q/STJ 33—2008；

——Q/STJ 0033S—2010；

——Q/STJ 0033S—2014；

——Q/STJ 0033S—2015；

——Q/STJ 0033S—2018；

——Q/STJ 0033S—2021。

凤兼复合型白酒

1 范围

本文件规定了凤兼复合型白酒的术语、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以水、高粱、大麦、豌豆为原料，中高温大曲为糖化发酵剂，经传统固态法土暗窖发酵、固态蒸馏、酒海陶坛轮换贮存、组合勾兑而成，具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的凤兼复合型白酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素的限量
- 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 5009.12 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 10460 豌豆
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15109 白酒工业术语
- GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶质量要求
- BB/T 0034 铝防盗瓶盖
- BB/T 0048 组合式防伪瓶盖
- 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

GB/T 15109界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 凤兼复合型白酒

以水、高粱、大麦、豌豆为原料，中高温大曲为糖化发酵剂，经传统固态法土暗窖发酵、固态蒸馏、酒海陶坛轮换贮存、组合勾兑而成，具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主体的凤兼复合型白酒。

4 产品分类

4.1 产品分为：优级（馥郁、绵柔口味）、一级。

4.2 产品根据酒精度可分为：低度酒、高度酒。

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 豌豆：应符合 GB/T 10460 的规定。

5.1.3 大麦：应符合附录 A 的规定。

5.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求		
质量等级	优级		一级
	馥郁口味	绵柔口味	
色泽	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		
香气	具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气，馥郁优雅	具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气，馥郁典雅	具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主的复合香气，香气纯正
口味	醇厚绵柔，诸味谐调，余味悠长	醇甜柔和，协调顺口，余味绵长	绵柔顺口，诸味谐调，余味较长
风格	具有本品独特的风格		
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色沉淀物质或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指标	
	低度酒	高度酒
酒精度(%Vol)	18.0---40.0	40.1---72.0
总酸(以乙酸计)(g/L) \geq	0.20	0.30
总酯(以乙酸乙酯计)(g/L) \geq	0.80	1.00
固形物(g/L) \leq	1.00	0.80
乙酸乙酯(g/L) \geq	0.20	0.30
己酸乙酯(g/L) \geq	0.20	0.25

注：酒精度实测值与标签标注值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol

5.4 食品安全指标检验

应符合表3的规定。

表3 食品安全指标

项目	指标
甲醇(g/L) \leq	0.6
氰化物(以HCN计)/(mg/L) \leq	7.9
铅(mg/L) \leq	0.5

注：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算

5.5 净含量允差

应符合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》的规定。

5.6 原料及食品添加剂

5.6.1 原料及食品添加剂应符合国家法律、法规及有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

5.6.3 保证不使用法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

5.7 生产加工过程要求

应符合GB 8951以及GB 14881的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按GB/T 10345 执行。

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度按 GB 5009.225 执行。

6.2.2 总酯、乙酸乙酯、己酸乙酯、固形物：按 GB/T 10345 执行。

6.2.3 总酸：按 GB 12456 执行。

6.3 食品安全检验

6.3.1 甲醇按 GB 5009.266 执行。

6.3.2 氰化物按 GB 5009.36 执行。

6.3.3 铅的检验按 GB 5009.12 执行。

6.4 净含量

按JJF 1070 检验方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

每次经勾兑、灌装、包装后的，质量、品种、规格相同的产品为一批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库内随机抽样，抽样单位以瓶计。

7.2.2 每批抽样独立包装不应少于 6 瓶(总数不少于 1500mL)。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前，应由公司的质量管理部按本文件规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明的，方可出厂。

7.3.2 检验项目：标签、净含量、感官、酒精度、总酸、总酯、固形物、乙酸乙酯、己酸乙酯、甲醇。

7.4 型式检验

7.4.1 检验项目：本文件中全部要求项目。

7.4.2 同一类产品的型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一者，亦应进行：

- a) 原辅材料有较大变化时；
- b) 更改关键工艺或设备时；
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

7.5 判定规则

出厂检验项目如有一项或一项以上不合格时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品进行复检，复检结果如仍不符合标准，判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输及贮存

8.1 标志、标签

标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合 GB/T 10346 要求。

8.2.2 酒瓶应符合 GB/T 24694 的规定。

8.2.3 瓶盖应符合 BB/T 0034 或 BB/T 0048 的规定。

8.2.4 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。

8.3 运输、贮存

8.3.1 用外箱封装的酒，应标示直立方向。

8.3.2 运输和贮存时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋，防止冰冻，装卸时应轻拿轻放。

8.3.3 存放地点应阴凉、干燥、通风良好；严防日晒、雨淋；严禁火种。

8.3.4 成品不得与潮湿地面直接接触；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮同运。

8.3.5 运输温度宜保持在 5℃~35℃；贮存温度宜保持在 5℃~25℃。

附录 A
(资料性)
大麦质量指标

A.1 大麦感官要求

籽粒饱满，色泽金黄，有大麦固有的香气，无病斑粒，无霉味和其他异味。

A.2 大麦理化指标

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 大麦理化指标

项目	指标
千粒重(以干基计)/g \geq	37.0
杂质/% \leq	1.5
水分/% \leq	13.0