

备案号：QB64/0535S-2022

# Q/HSJY

## 彭阳县虎狮酒业有限公司企业标准

Q/HSJY 0003S—2022

### 蜂蜜蒸馏白酒

2022-11-23 发布

2022-11-23 实施

彭阳县虎狮酒业有限公司

发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》确定。

本标准是按照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》编写的。

本标准由彭阳县虎狮酒业有限公司提出。

本标准由彭阳县虎狮酒业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：虎忠龙。

本标准有效期五年。

# 蜂蜜蒸馏白酒

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜蒸馏白酒的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，添加或不添加其他辅料，经配料、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、储存、灌装等工序制成的具有独特风格的蜂蜜蒸馏白酒。

## 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 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 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

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 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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 蜂蜜应符 GB 14963 要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	优级	一级	二级
色泽和外观	无色，清澄透明、无悬浮物、无沉淀		
香 气	具有醇厚的酒香，幽雅浓郁	具有较醇厚的酒香，幽雅较浓郁	具有酒的香气，幽雅
口 味	酒体柔和谐调、绵甜爽净、余味较长	酒体较柔和谐调、绵延、有余味	入口纯正，后味较净
风 格	具有本品独特的风格	具有本品明显的风格	具有本品固有的风格
注：当酒液温度低于 10℃以下时，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规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求		
	优级	一级	二级
酒精度 <sup>a</sup> / (% vol)	20.0~50.0		
总酸（以乙酸计） / (g/L)	≥0.40	≥0.30	≥0.20
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)	≥0.60	≥0.40	≥0.20
铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤0.45		
a 酒精度实际测值与标签标示值允许差值±1.0%vol			

### 3.4 其它卫生指标

应符合GB 2757的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

## 6 试验方法

6.1 感官要求、总酸、总酯按 GB/T 10345 规定方法检验。

6.2 酒精度按 GB 5009.225 规定方法检验。

6.3 铅及其它卫生指标按GB 2757规定方法检验。

## 7 检验规则

按 GB/T 10346 规定执行。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合GB 7718、GB 2757的规定。

---