

备案号: QB64/0271S-2023

# Q/GYLP

## 固原六盘酒厂企业标准

Q/GYLP 0001S—2023

### 老窖白酒

2023-06-12 发布

2023-06-12 实施

固原六盘酒厂 发布

## 前 言

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

本文件是按照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。

本文件代替Q/GYLP 0001S-2018《老窖白酒》。

本文件由固原六盘酒厂提出。

本文件由固原六盘酒厂负责起草。

本文件主要起草人：李军。

本文件有效期五年。

# 老窖白酒

## 1 范围

本文件规定了老窖白酒的技术要求、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。

本文件适用于以大米、玉米、高粱、黍米、稷米等粮食为主要原料，经传统固态发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、储存、灌装等工序制成的具有独特风格的老窖白酒。

## 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 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

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

- 3.1.1 大米、玉米、高粱、黍米、稷米等粮食应符合 GB 2715 要求。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求，并经净化处理。
- 3.1.3 其他辅料应符合相关标准要求。

### 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
色泽和外观	无色或微黄色，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
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
风 格	具有本品独特的风格	具有本品明显的风格
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
酒精度 <sup>a</sup> / (% vol)	40~65	
总酸（以乙酸计） / (mg/L)	≥8.0	≥3.0
总酯（以乙酸乙酯计） / (mg/L)	≥10.0	≥6.0
固形物 / (g/L)	≤0.70	
a 酒精度实际测值与标签标示值允许差值±1.0%vol		

### 3.4 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、固形物按 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 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、GB/T 10346的规定。

---