

Q/XBGQ

新疆百果泉酒业有限公司
食品安全企业标准

Q/XBGQ0002S-2026

白酒



2026-02-10 发布

2026-03-10 实施

新疆百果泉酒业有限公司 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》及相关标准法规的规定，按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，并结合企业生产实际制定本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆百果泉酒业有限公司负责提出。

本标准由新疆百果泉酒业有限公司负责起草。

本标准起草人：刘晨。

本标准批准人：刘世帆。



白酒

1 范围

本标准规定了白酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦、大麦、大米、玉米、高粱为原料，经采用浓香大曲为糖化发酵剂、固态蒸馏、陈酿、勾调，灌装而制成的白酒。

2 规范性引用文件

下列标准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。

GB2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T191	包装储运图示标志
GB/T1351	小麦
GB/T1353	玉米
GB/T1354	大米
GB/T6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T8231	高粱
GB/T10345	白酒分析方法
GB/T10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB/T10781.2	白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
GB/T10781.4	白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局(2023)第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》	



3、产品分类

- 3.1 浓香型白酒：分为高度酒（40%Vol<X≤68%Vol），低度酒（25%Vol≤X≤40%Vol）。
- 3.2 酱香型白酒：分为高度酒（45%Vol≤X≤58%Vol），低度酒（35%Vol≤X<45%Vol）。
- 3.3 清香型白酒：21%Vol≤X≤69%Vol。

4 技术要求

4.1 原料的要求：原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.1.1 小麦：符合 GB/T1351 的规定。

4.1.2 玉米：符合 GB/T1353 的规定。

4.1.3 大米：符合 GB/T1354 的规定。

4.1.4 高粱：符合 GB/T8231 的规定。

4.1.5 生产用水：符合 GB5749 的规定。

4.2 生产过程的要求：符合 GB14881 的规定。

4.3 感官指标

浓香型感官指标应符合表 1、表 2 规定。

表 1 高度酒感官指标

项 目	优级	一级	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明、无悬浮物、无沉淀 ^a		
香气	浓香型	具有以浓郁窖香为主的、舒适的复合香气	具有较浓郁窖香为主的、舒适的复合香气
	酱香型	自然发酵产生酱香复合香气突出；果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡、舒适；曲香浓郁。空杯留香持久	自然发酵产生的酱香香气明显；果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调；曲香明显。空杯留香久
	清香型	酒香纯正，具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、蜜香、醇香、糟香等多种气味形成的清新、和谐的自然复合香，空杯留香长	酒香正，具有粮香、曲香、果香、花香、芳草香、醇香、糟香等多种气味形成的复合香，空杯有余香
口味	浓香型	绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长	较绵甜醇厚，谐调爽净，余味悠长
	酱香型	入口酒体醇厚，圆润丰满，后味曲香突出，回味悠长	入口酒体醇和，协调平衡，后味干净，回味长
	清香型	醇厚绵甜，谐调爽净，回味悠长	绵和醇厚，谐调爽净，回味长
风 格	具有本品典型的风格	具有本品明显的风格	
备注： ^a 当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。			

表 2 低度酒感官指标

项 目	优级	一级
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明、无悬浮物、无沉淀 ^a	

香 气	浓香型	具有较浓郁窖香为主的复合香气	具有以窖香为主的复合香气
	酱香型	自然发酵产生的酱香复合香气明显；果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调、平衡；香气突出。空杯留香久	自然发酵产生的酱香香气比较明显；果香、花香、青草香、焙烤香等多种香气协调；有曲香。空杯留香
口 味	浓香型	绵甜醇和，谐调爽净，余味悠长	较绵甜醇和，谐调爽净
	酱香型	入口酒体醇厚，丰满协调，后味曲香明显，回味悠长	入口酒体醇和，协调平衡，后味干净，回味较长
风 格		具有本品典型的风格	具有本品明显的风格
备注： ^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，10℃以上应逐渐恢复正常。			

4.4 理化指标

浓香型理化指标应符合表3、表4规定。

表3 浓香型高度酒理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
酒精度，%Vol		40 ^a ~68	
固形物，g/L ≤		0.40 ^b	
总酸，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.40	0.30
总酯，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	2.00	1.50
己酸乙酯，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	1.20	0.30
酸酯总量，mmol/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	35.0	30.0
己酸+己酸乙酯，g/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	1.50	1.00
备注：1、酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。 2、 ^a 不含40%Vol。3、 ^b 酒精度在40%Vol~49%Vol的酒，固形物可小于或等于0.50g/L。			

表4 浓香型低度酒理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
酒精度，%Vol		25~40	
固形物，g/L ≤		0.70	
总酸，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.30	0.25
总酯，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	1.50	1.00
己酸乙酯，g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.70	0.40
酸酯总量，mmol/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	23.0	20.0
己酸+己酸乙酯，g/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	0.80	0.50
备注：1、酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。 2、 ^a 不含40%Vol。3、 ^b 酒精度在40%Vol~49%Vol的酒，固形物可小于或等于0.50g/L。			

酱香型白酒理化指标应符合表 5 规定。

表 5 酱香型白酒理化指标

项 目		指 标	
		优级	一级
酒精度 ^a , %Vol		35.0-58.0	
固形物, g/L ≤		0.70	
总酸 ^b , g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	1.50	1.40
总酯 ^b , g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	2.50	2.00
乙酸乙酯, g/L ≤	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.30	0.30
酸酯总量, mmol/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	60.0	50.0
备注: 1、 ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。2、 ^b 按 53.0%Vol 酒精度折算。3、 ^c 甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。			

清香型白酒理化指标应符合表 6 规定。

表 6 清香型白酒理化指标

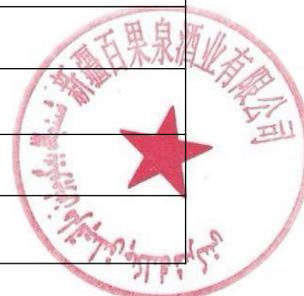
项 目		指 标		
		特级	优级	一级
酒精度 ^a , %Vol		21.0-69.0		
固形物, g/L ≤		0.50		
总酸, g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.50	0.40	0.30
总酯, g/L ≥	产品自生产日期≤一年的执行指标	1.10	0.80	0.50
乙酸乙酯, g/L ≤	产品自生产日期≤一年的执行指标	0.65	0.40	0.20
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 ^b , g/L ≥	产品自生产日期>一年的执行指标	1.60	0.60	0.40
备注: 1、 ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。2、 ^b 按 45.0%Vol 酒精度折算。				

4.5 卫生指标

卫生指标应符合表 7 的规定

表 7 卫生指标

项 目		指 标
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.49
甲醇 ^a (g/L)	≤	2.0
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0
备注: ^a 甲醇、氰化物指标按 100%酒精度折算。		



4.6 净含量允许短缺量

净含量允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 感官：按 GB/T10345 规定的方法测定。

5.2 铅：按 GB5009.12 规定的方法测定。

5.3 氰化物：按 GB5009.36 规定的方法测定。

5.4 酒精度：按 GB5009.225 规定的方法测定。

5.5 甲醇：按 GB5009.266 规定的方法测定。

5.6 酱香型白酒

5.4.1 固形物、总酯、乙酸乙酯：按 GB/T10345 描述的方法测定，其中总酯按 53%Vol 酒精度折算。

5.4.2 总酸：按 GB12456 描述的方法测定，以乙酸计，并按 53%Vol 酒精度折算，单位为克每升 (g/L)。

5.4.3 酸酯总量：按 GB/T10345 描述的方法测定，并按 53%Vol 酒精度折算。

5.7 清香型白酒

5.4.1 固形物、总酯、乙酸乙酯：按 GB/T10345 的规定执行。

5.4.2 总酸：按 GB12456 的规定执行，以 g/L 表示。

5.4.3 总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯：按 GB/T10781.2 中的 5.2.4 的规定执行。

5.8 浓香型白酒

5.8.1 固形物、总酸、总酯、己酸乙酯：按 GB/T10345 规定的方法测定。

5.8.2 己酸：按 GB/T10781.1 附录 B 规定的方法测定。

5.8.3 酸酯总量：按 GB/T10781.1 附录 A 规定的方法测定。

5.9 净含量允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批：同一批原料、同一生产条件、同一规格、同一班次、同一生产日期的产品为一批次。

6.2 抽样：抽样基数不少 200 瓶。净含量<500mL，抽取 8 瓶，净含量≥500mL，抽取 4 瓶，总量不得少于 3000mL。将抽取的样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

6.3 出厂检验：每批产品出厂必须检验，经检验合格后，签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官、酒精度、固形物、净含量允许短缺量。

6.4 型式检验

6.4.1 在正常生产中，每年进行一次型式检验，但在下列情形之一的也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 当原料，工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；



e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

6.4.2 型式检验应为第 4 章 4.3-4.6 的所有项目。

6.5 判定规则

检验项目全部合格时、判定该批产品为合格产品;若有不合格项目时,应在备检样中对不合格项目进行复检,以复检结果为准;若仍有任一项指标不合格,则判定该批产品为不合格。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 标签: 标签应符合 GB7718 的要求和国家其他相关的要求。包装应分内外包装, 均应有明显标志, 即: 产品名称、生产批号、生产日期、有效期、净含量、执行标准、生产许可证编号、生产厂名、生产厂址、联系电话。包装储运符合 GB/T191 的要求。

7.2 包装: 内包装白酒瓶符合 GB/T24694 的要求; 瓶盖符合 BB/T0048 的要求; 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的要求。

7.3 运输: 本品运输车辆必须保持清洁卫生、干燥, 不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。运输中应防止挤压、污染、雨淋和暴晒, 应有覆盖物, 装卸时清搬轻放。

7.4 贮存: 不得露天存放, 不得与其他物品混放。贮存产品的仓库应阴凉通风, 干燥, 常温放置, 没有日光直射, 并设有防鼠、防蝇、防尘设施。成品堆放必须有垫板, 离地 20cm 以上, 离墙 20cm 以上。



新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	白酒	标准主要起草人	刘晨
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>制定目的：本标准制定的目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本标准的起根据 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求，并依据国家标准 GB10781.1《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》、GB10781.2《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》、GB10781.4《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》质量要求，编写了本标准，然后报新疆生产建设兵团卫生健康委员会受理后备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>小麦：符合 GB/T1351 的规定。玉米：符合 GB/T1353 的规定。大米：符合 GB/T1354 的规定。高粱：符合 GB/T8231 的规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>本标准主要技术指标设置：标准的甲醇、氰化物指标依据 GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》；铅依据 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；浓香型白酒、酱香型白酒：酒精度、固形物、总酸、总酯、己酸乙酯、酸酯总量、己酸+己酸乙酯依据 GB10781.1《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》和 GB10781.4《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》。清香型白酒：酒精度、固形物、总酸、总酯、乙酸乙酯、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯依据 GB10781.2《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>指标中各项目具体检测方法依据：感官指标按 GB/T10345 测定。铅按 GB5009.12 测定。氰化物：按 GB5009.36 规定的方法测定。酒精度：按 GB5009.225 规定的方法测定。甲醇：按 GB5009.266 规定的方法测定。酱香型白酒：固形物、总酯、乙酸乙酯：按 GB/T10345 描述的方法测定，其中总酯按 53%Vol 酒精度折算。总酸：按 GB12456 描述的方法测定，以乙酸计，并按 53%Vol 酒精度折算，单位为克每升（g/L）。酸酯总量：按 GB/T10345 描述的方法测定，并按 53%Vol 酒精度折算。清香型白酒：固形物、总酯、乙酸乙酯：按 GB/T10345 的规定执行。总酸：按 GB12456 的规定执行，以 g/L 表示。总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯：按 GB/T10781.2 中的 5.2.4 的规定执行。浓香型白酒：固形物、总酸、总酯、己酸乙酯：按 GB/T10345 规定的方法测定。己酸：按 GB/T10781.1 附录 B 规定的方法测定。酸酯总量：按 GB/T10781.1 附录 A 规定的方法测定。净含量允许短缺量按 JJF1070 测定。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>《中华人民共和国食品安全法》；《中华人民共和国食品安全法实施条例》；</p> <p>GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》；GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》</p>			

GB5749 《生活饮用水卫生标准》； GB10781.1 《白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒》

GB10781.2 《白酒质量要求 第2部分：清香型白酒》 GB10781.4 《白酒质量要求 第4部分：酱香型白酒》

企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明

与国标相比，本标准的铅指标严于国家标准，通过在生产中管控。国标中铅 $\leq 0.5\text{mg/kg}$ 。本标准制定铅 $\leq 0.49\text{mg/kg}$ 。

备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明

本标准报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		新疆百果泉酒业有限公司			
注册地址		新疆阿拉尔市十二团长安路1栋5号			
法定代表人/负责人	刘世帆	联系电话	13899263898		
企业备案事项联系人	孙永建	联系电话	13579404766		
企业标准名称	白酒	企业标准编号	Q/XBGQ0002S-2026		
适用的食品类别与代码		15.01.01			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅	GB2762	≤0.5mg/kg	≤ 0.49mg/kg
其他食品安全相关内容		企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合			可另附页说明
企业自我承诺	<p>一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。</p> <p>二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。</p> <p>三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。</p> <p>四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。</p>				
法定代表人签字：		 企业（盖章）  2026年3月5日			

注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制