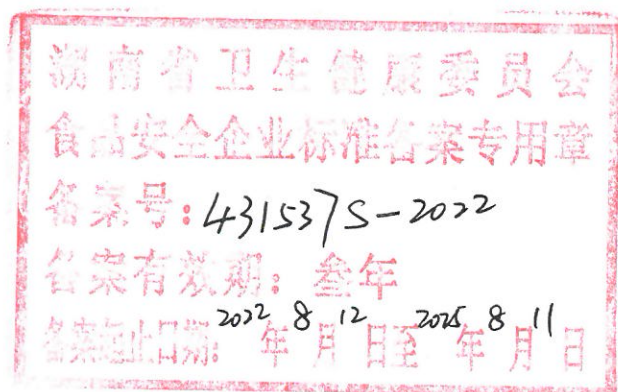


湖南稻花情酒业有限公司企业标准

Q/YXDH 0001S-2022

食品安全企业标准

配制酒



2022-06-22 发布

2022-07-22 实施

湖南稻花情酒业有限公司 发布

前言

本标准依据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。

本标准由湖南稻花情酒业有限公司提出。

本标准起草单位:湖南稻花情酒业有限公司。

本标准由湖南稻花情酒业有限公司负责解释。

本标准主要起草人:许松。

本标准有效期三年。



配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以白酒为酒基，水、食糖、食用盐、食用酒精、浓缩果汁、核桃仁、水果、桂花、代代花、菊花、金银花、槐花、茶叶、丁香、小茴香、刀豆、枸杞子、马齿苋、山药、罗汉果、莲子、甘草、姜(生姜、干姜)、黑胡椒、砂仁、枣(大枣、酸枣、黑枣)、赤小豆、花椒、余甘子、八角茴香、百合、肉豆蔻、白扁豆、白果、白芷、火麻仁、黑芝麻、人参(5年及5年以下人工种植)、玫瑰茄、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、决明子、槐米、桑叶、淡竹叶、荷叶、白扁豆花、橘皮、桔梗、葛根、桔红、鸡内金、枳椇子、乌梅、茯苓、麦芽、黄精、高良姜、桑椹、肉桂、小蓟、玉竹、龙眼肉、佛手、杏仁(甜、苦)、沙棘、牡蛎、芡实、阿胶、昆布、郁李仁、青果、鱼腥草、栀子、胖大海、香橼、香薷、桃仁、益智仁、莱菔子、淡豆豉、菊苣、黄芥子、紫苏、紫苏籽、蒲公英、榧子、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、薄荷、薏苡仁、薤白、覆盆子、藿香、蜂蜜中的一种或几种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、过滤、调配、灌装等工序加工而成的配制酒。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 5009.185	食品安全国家标准 苹果和山楂制品中展青霉素的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从供试样品中随机抽取 50ml，置于清洁干燥无色玻璃杯中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质。用鼻嗅、口尝的方法检验样品的滋味、气味、风格。
香气	诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
风格	具有本品的独特风格	
组织形态	澄清透明，无悬浮物，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
酒精度 (20℃) / (%vol)	42.0~53.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 12.0	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 300	GB/T 15038
甲醇 / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
注：酒精度标签标示值与实测值不得超过 ±1.0%vol； 总糖标签标示值与实测值不得超过 ±10.0%； 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	0.18	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表 4 的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
展青霉素 / (μg/L)	50.0	GB 5009.185
注：仅限于以山楂、苹果、浓缩山楂汁、浓缩苹果汁为原料制成的配制酒。		

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品的计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取8瓶（总量不少于3000mL），分成2份，一份检验，一份备查。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总酸、甲醇、净含量。

4.4 型式检验

型式检验包括本标准的全部要求，一般每6个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB7718 及相关的规定。

5.1.2 新食品原料标明食用量、不适宜人群。

5.1.3 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.1.4 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

5.2 包装

包装材料应符合GB 4806.4、GB 4806.5的规定。外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

5.3 运输

应符合GB 31621的规定。

5.4 贮存

应符合GB 31621的规定。