

# Q/ZMY

## 云南醉明月酒业有限公司企业标准

Q/ZMY 0002S—2022

### 配制酒

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53060025S-2022  
备案日期: 2022年6月14日

云南省  
备案号  
备案日期

2022-06-14 发布

2022-06-21 实施

云南醉明月酒业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒（高粱或大米为原料）为基酒，添加枸杞、玉竹、山药、覆盆子、薏苡仁、黄精、益智仁、桂圆肉、芡实、莲子、葛根、茴香、麦芽、佛手、冰糖、蜂蜜等为辅料，经分切、浸提、澄清、过滤、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T27588-2011《露酒》、GB2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》的规定制定。其中，铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南醉明月酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蒋正泰、蒋光达、蒋光慧。

食品安  
证: 5306  
证:

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒（高粱或大米为原料）为基酒，添加枸杞、玉竹、山药、覆盆子、薏苡仁、黄精、益智仁、桂圆肉、芡实、莲子、葛根、茴香、麦芽、佛手、冰糖、蜂蜜等为辅料，经分切、浸提、澄清、过滤、灌装等工艺加工制成的配制酒。

## 2 规范性引用文件

本标准所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。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 冰糖：应符合 QB/T 1173 、QB/T 1174 的规定。

3.1.2 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

3.1.3 枸杞、玉竹、山药、覆盆子、薏苡仁、黄精、益智仁、桂圆肉、芡实、莲子、葛根、茴香、麦芽、佛手：应无霉变、无污染、无虫害，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.4 基酒：应符合 DBS53/007 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽外观	黄褐色、澄清透明	取适量样品倒入100ml 洁净的烧杯中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有该产品应有的滋味，气味纯正、无异味	
组织、形态	久置后允许有少量沉淀	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃), %vol	30.0~60.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≤	6.0	GB12456
总糖 <sup>b</sup> , (以葡萄糖计), g/L ≤	200	GB/T 15038
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.25	GB/T 27588
甲醇 <sup>c</sup> , g/L ≤	0.6	GB5009.266
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计), mg/L ≤	8.0	GB5009.36

注: a: 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1%vol; b: 总糖值实测值与标签标示值允许差为±20g/L;  
c: 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

### 3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

### 3.6 净含量

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

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760配制酒的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 原辅料检验

原辅料入库需经本单位检验部门合格或索取产品检验合格证明材料后方可入库。

### 4.2 组批

以同一次投料, 同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.3 抽样

标准  
3-  
月

从同一批次产品中随机抽取样品；净含量<500ml，抽取8瓶，净含量≥500ml，抽取6瓶，总量不得少于3L，样品分为2份，一份检验，一份留样备查。

#### 4.4 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、甲醇。

#### 4.5 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异；
- d) 国家食品安全监管部门机构提出型式检验要求时。

#### 4.6 判定规则

检验结果中，有任一项不符合要求时，可以从同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

5.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生、无异味、无污染，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运；装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施；不得与其它有毒、有害、易污染的物品混贮；仓库内产品堆码整齐、产品离墙离地堆放；仓库温度应保持在 10℃~25℃。



## 备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位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》。



备案单位(盖章)

2022年6月10日

备案单位主要负责人(签字)

2022年6月10日