

# Q/XLJ

## 香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0006 S—2022

代替 Q/XLJ 0006 S-2019

### 青稞威士忌

云南省  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53340003S-2022  
备案日期: 2022年8月31日

2022-08-31 发布

2022-09-05 实施

香格里拉酒业股份有限公司

发布



扫描全能王 创建

## 前 言

青稞威士忌是以藏区高原的青稞为原料，经脱皮、浸泡、压扁、蒸饭、糖化、发酵、压滤、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺加工而成的蒸馏酒。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

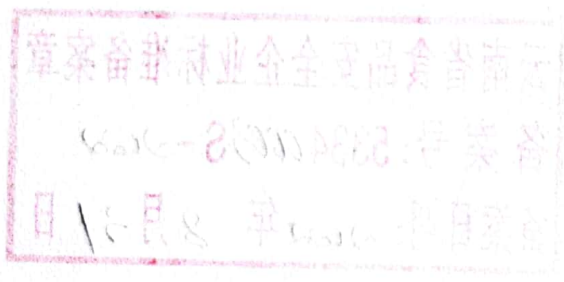
本标准的安全性指标按照GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准代替Q/XLJ 0006 S-2019《青稞威士忌》。

本标准由香格里拉酒业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：崔可栩、曹建宏、纪云彩、罗春艳、夏婷。

本标准适用于子公司：香格里拉（秦皇岛）葡萄酒有限公司。



# 青稞威士忌

## 1 范围

本标准规定了青稞威士忌技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用于以藏区高原的青稞为原料，经脱皮、浸泡、压扁、蒸饭、糖化、发酵、压滤、蒸馏、陈酿、调配、过滤、灌装等工艺加工而成的蒸馏酒。

## 2 规范性引用文件

本标准中所引用的标准对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用标准，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

食品安全企业标  
5334 S-  
年

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 青稞：应颗粒饱满，无虫蛀、霉变，并符合相关规定和要求。  
3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。  
3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定的要求，不得添加非食品原料和辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表1的规定

表1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外观	清亮透明，无悬浮物和沉淀物	GB/T 11857
色泽	浅黄至金黄	
香气	具有本品应有的芳香气味和陈酿酒香	
口味	酒体较丰满、醇和、甘爽，具有青稞、橡木桶赋予的较纯正的芳香口味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 3.3 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 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	≥ 40.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) / g/L (100%vol乙醇)	≤ 1.5	GB/T 11857
总酯 (以乙酸乙酯计) / [g/L (100%vol乙醇)]	≤ 2.5	
总醛 (以乙醛计) / [g/L (100%vol乙醇)]	≤ 0.4	
甲醇/[g/L (100%vol乙醇)]	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物/[mg/L (100%vol乙醇)]	≤ 8.0	GB 5009.36
a 酒精度标签标注值与实测值不得超过±1.0(%vol)		

### 3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计) / mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

### 3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.6 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定

### 3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

### 3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

生产厂每次包装出厂的同一品种、同一规格、同一日生产的产品为一组批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：净含量<500ml，抽取8瓶，净含量≥5000ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。



#### 4.3 出厂检验

产品经本厂检验部门按本标准规定检验，并附有检验部门签署的质量合格证，合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。发生下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品的原料、工艺有重大的改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家卫生质量监督机构提出进行型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中微生物不合格，则判定不合格，其他项目若有不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 产品销售的标签标识应符合 GB 7718、GB 2757 的规定，并按相关规定和要求执行。

5.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

#### 5.4 贮存

宜在5℃~25℃温度条件下贮存。在贮存的过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。



## 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》。

四、本单位于 2022 年 8 月 17 日至 2022 年 8 月 24 日在“香格里拉酒业”微信公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

香格里拉酒业股份有限公司

备案单位（盖章）

2022 年 8 月 17 日

林昊  
印水

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 8 月 17 日

