

Q/XLJ

香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0001 S—2022

代替 Q/XLJ 0001 S-2022

青稞干酒

云南省食品安全
备案号: 5334
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5334 0002 S-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

我公司生产的青稞干酒是以本公司生产的青稞发酵酒和葡萄酒为酒基，经调配、冷冻、澄清、过滤及灌装等工艺加工而成。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。

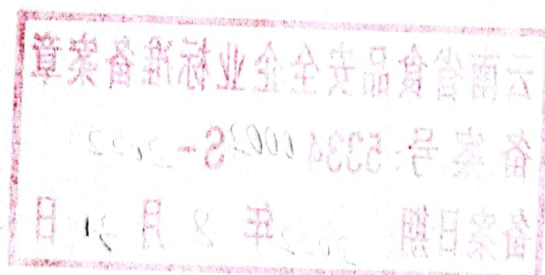
本标准的安全性指标按照GB2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准由香格里拉酒业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/XLJ 0001 S-2019《青稞干酒》。

本标准主要起草人：崔可栩、曹建宏、纪云彩、曹海阔、夏婷、罗春艳。

本标准适用于子公司：香格里拉（秦皇岛）葡萄酒有限公司。



青稞干酒

1 范围

本标准规定了青稞干酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以本公司生产的青稞发酵酒和葡萄酒为酒基，经调配、冷冻、澄清、过滤及灌装等工艺加工而成的青稞干酒。

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。

企业标准

S-

年 月

3 产品分类

按照青稞干酒颜色的不同分为：青稞干白酒和青稞干红酒。

按照产品品质不同将产品分为：小藏秘、大藏秘（圣地、铂金、白金、金标等）系列青稞干酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青稞发酵酒、葡萄酒：应符合 GB 2758 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 其他原辅料：其它原辅料应符合相应的食品标准及有关规定要求，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 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
	青稞干白酒	青稞干红酒	
外观	清亮透明，无杂物，允许有少量沉淀	澄清透明，无杂物，允许有少量沉淀	GB/T 15038
色泽	禾秆黄至金黄	浅红至宝石红色	
香气	具有清新、优雅、愉悦的果香和酒香	具有纯正、优雅、悦人的果香和酒香	
滋味	口味清爽、协调，酒体完整，无异味	口味醇和、协调，酒体完整，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

4.3 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 ^a (20℃) / (%vol)	6.0~16.0	GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	17.0	
总酸 (以乳酸计) / (g/L) ≤	9.0	
干浸出物 (g/L) ≥	17.0	GB/T 15038
总二氧化硫 (以SO ₂ 计) / (mg/L) ≤	250	
a 酒精度标签标注值与实测值不得超过±1.0(%vol)		

4.4 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 ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

应符合GB 2758的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一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。

5.2 抽样

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3000ml，样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 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。

5.4 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) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 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。

案章

日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的规定，并按相关规定和要求执行

6.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 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。

6.3 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。

6.4 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。用软木塞封口的酒须卧放或倒放。



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

林吴
印水

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月17日

