

Q/YYH

云南云斛生物科技有限公司企业标准

Q/YYH 0001S—2022

紫皮石斛酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53260027S-2022  
备案日期: 2022年 07 月 06 日

云南  
备案  
备案

2022-06-16 发布

2022-07-05 实施

云南云斛生物科技有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的紫皮石斛酒（配制酒）以蒸馏酒为基酒，以紫皮石斛为主配料，添加经预处理过的杨梅、水蜜桃、葡萄、桑椹、百香果、猕猴桃、蓝莓、枸杞、黄精、淡竹叶、玉竹、冰糖、焦糖色中的一种或多种，经浸泡、提取、调配、贮存、过滤、灌装、包装等工艺制成。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》的规定，特制订本企业标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB/T 27588-2011 《露酒》、GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准由云南云斛生物科技有限公司提出、起草并负责解释。

本标准主要起草人：张延刚、尚国泰。

## 紫皮石斛酒（配制酒）

### 1 范围

本标准规定了紫皮石斛酒（配制酒）的技术要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以蒸馏酒为基酒，以紫皮石斛主配料，添加经预处理过的杨梅、水蜜桃、葡萄、桑椹、百香果、猕猴桃、蓝莓、枸杞、黄精、淡竹叶、玉竹、冰糖、焦糖色中的一种或多种，经浸泡、提取、调配、贮存、过滤、灌装、包装等工艺制成的配制酒（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 紫皮石斛应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.2 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.3 桑椹应符合 GB/T 29572 的规定。
- 3.1.4 百香果 GBT40748-2021 的规定。
- 3.1.5 猕猴桃应符合 GB/T 40743 的规定。
- 3.1.6 蓝莓应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.7 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 黄精、淡竹叶、玉竹等应符合《中华人民共和国药典》的规定，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

#### 3.2 感官指标与试验方法

应符合表 1 的规定。

省食品安全企业  
号: 5326 S  
期: 年

表 1 感官指标与试验方法

| 项 目  | 指 标           | 试验方法     |
|------|---------------|----------|
| 色泽   | 呈产品应有的色泽      | 目测、鼻嗅、口尝 |
| 气味   | 呈产品应有的气味，无异香  |          |
| 滋味   | 呈产品应有的滋味      |          |
| 组织状态 | 呈液体状，允许有少量聚积物 |          |

3.3 理化指标与试验方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标与试验方法

| 项 目                                   | 指 标         | 试验方法           |
|---------------------------------------|-------------|----------------|
| 酒精度 <sup>a</sup> （20℃）/%vol           | 26.0 ~ 55.0 | GB 5009.225    |
| 总糖 <sup>b</sup> （以葡萄糖计）/（g/L）         | ≤ 300       | GB/T 15038     |
| 甲醇 <sup>c</sup> /（g/L）                | ≤ 0.60      | GB 5009.266    |
| 总酯 <sup>d</sup> （以乙酸乙酯计）/（g/L）        | ≥ 0.35      | GB/T 27588 附录A |
| 氰化物 <sup>e</sup> （以HCN计）/（mg/L）       | ≤ 8.0       | GB 5009.36     |
| 铅/（mg/kg）                             | ≤ 0.16      | GB 5009.12     |
| <sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol |             |                |
| <sup>b</sup> 总糖标签标示值与实测值不得超过±20g/L    |             |                |
| <sup>c</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算      |             |                |

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量允差按照JJF 1070 规定的方法进行。

3.5 食品生产加工企业加工程中的卫生要求。

生产加工过程应符合 GB 8951 的规定。

3.5 食品添加剂

符合 GB 2760 的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

## 4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.2.2 每批出厂检验项目为感官、净含量、酒精度、甲醇、总糖、总酯。

## 4.3 型式检验

4.3.1 型式检验为全部技术要求。

4.3.2 在下列情况之一时，必须进行型式检验：

- a) 原料来源有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 正常生产每半年进行一次，停产3个月以上恢复生产时；
- c) 本批次出厂检验结果与过往批次检验结果有较大波动时；
- d) 食品安全监管部门提出要求时；

## 4.4 组批与抽样

4.4.1 以同一次投料生产的同规格、同班次的产品为一批。

4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取5个最小包装单位（用于净含量允差的样本量另计）。

4.4.3 型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取10个包装单位（用于净含量允差的样本量另计）。

标准备案章

月 日

## 4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准，判为合格。

4.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不符合本标准，可以加倍抽样复检。复验后如仍不符合本标准，判为不合格。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

产品运输包装外应符合GB/T 191 的要求；销售包装标志应符合GB/T 10346、GB 28050、GB 7718 和GB 2757 的规定，同时标注本品不适宜人群和食用限量。

### 5.2 包装

5.2.1 内包装材料瓶和盖必须符合食品卫生要求，包装容器严密、无渗漏。

5.2.2 外包装应使用合格的包装材料，箱内有防震、防碰撞的间隔材料。

### 5.3 运输

运输时应该避免日晒、雨淋和重压，严禁与有毒有害物质混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的库房中。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

---