

# Q/YDZ

## 云南滇藏中药科技有限公司企业标准

Q/YDZ 0002 S—2022

### 配制酒

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010355 S- 2022

备案日期: 2022 年 08 月 17 日

2022-08-15 发布

2022-08-17 实施

云南滇藏中药科技有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的配制酒是以基酒（粮食酒）、黄精、葡萄、桑葚、枸杞、蓝莓、杏仁、辣木叶、山楂、玛咖、薏苡仁、白果、莲子、茯苓、枣等作为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经浸泡、调配、灌装、包装等工艺制成。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 2762-2022《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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇藏中药科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李海银。

食品

号: 53

日期:

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以基酒（粮食酒）、黄精、葡萄、桑葚、枸杞、蓝莓、杏仁、辣木叶、山楂、玛咖、薏苡仁、白果、莲子、茯苓、枣等作为主要原料，添加（或不添加）食品添加剂，经浸泡、调配、灌装、包装等工艺制成的配制酒。

## 2 规范性引用文件

本标准中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 黄精、葡萄、桑葚、枸杞、蓝莓、杏仁、辣木叶、山楂、玛咖、薏苡仁、白果、莲子、茯苓、枣等：应清洁、干燥、无污染，无病虫害，无腐烂变质、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 基酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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	指 标	检验方法
色泽、外观	具有相应品种应有的色泽	取本品，置于一清洁、干燥、透明的器皿中，在自然光下目测其性状、色泽和杂质、鼻嗅其气味，口尝其滋味
滋味、气味	具有相应品种特有的滋味与气味，无异味	
组织形态	澄清、有光泽，无明显悬浮物的液体	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 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
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计) / (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
酒精度 <sup>b</sup> (20℃) / % (vol)	35-53	GB 5009.225
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。 <sup>b</sup> 瓶装酒酒精度允许误差为标签标注的±1.0%vol。		

### 3.4 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

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761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，并按 JJF 1070规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 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

同一种原料、同一班组、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于10kg，随机抽取1kg（不低于8个最小包装）；样品分为2份，1份抽检，1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按相关规定执行。

### 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要求的全部项目，有下列情况之一时，亦要进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- 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型式检验要求时。

#### 4.5 判断规则

检验结果中，任一指标若有不合格，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 2757 及有关规定。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 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

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，运输要注意安全，轻装轻卸，防止剧烈震动、撞击、日晒、雨淋、渗漏，不得与有毒、有害、易污染的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品贮存在通风、阴凉、干燥的库房内，避免阳光直射；产品堆码应离地离墙；严禁与有毒有害及易污染物品混贮；产品按不同品种规格分别堆放。



## 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、本单位申报食品安全企业标准备案的产品已通过检验，检验结果均符合本备案标准的要求。

五、本单位在提交新办备案资料前，已将企业标准文本、编制说明对外公示，公示期为 2022 年 08 月 05 日至 2022 年 08 月 11 日。



备案单位（盖章）

2022年8月12日

蔡和林

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月12日