

Q/LHW

临沧拉祜王酒业有限责任公司企业标准

Q/LHW 0001 S—2021

茶香型蒸馏酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0011 S-2021

备案日期: 2021年 3 月 26 日

云南
备案
备案

2021 - 03 - 26 发布

2021 - 03 - 29 实施

临沧拉祜王酒业有限责任公司 发布

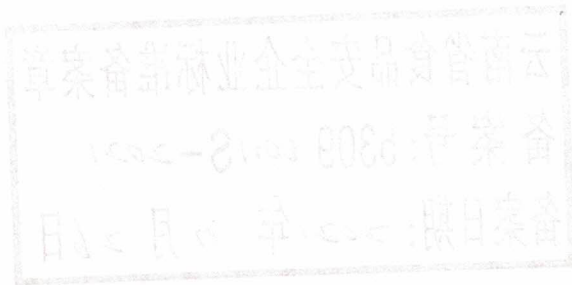
前 言

临沧拉祜王酒业有限责任公司生产的茶香型蒸馏酒是以云南大叶种茶加工的绿茶,红茶和普洱茶为主要原料,蜂蜜为辅料,经茶叶拼配,蒸汽杀菌,菌种培养,混合均匀,加酒发酵,蒸馏,勾调和储存陈化,包装制成的茶香型蒸馏酒。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。特制本标准,作为企业组织生产、检验、贸易的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全标准 食品中污染物限量》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定,其中铅限量严于食品安全国家标准,其余指标根据产品实际制定,本标准首次发布。

本标准由临沧拉祜王酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:王馨禧、付艳玲、卢宗龙、郭震。



茶香型蒸馏酒

1 范围

本标准规定了茶香型蒸馏酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南大叶种茶加工的绿茶、红茶和普洱茶为主要原料，以蜂蜜为辅料，经茶叶拼配、蒸汽杀菌、菌种培养、混合均匀、加酒发酵、蒸馏、勾调和储存陈化、包装制成的茶香型蒸馏白酒。

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。

食品安全企业标准
号: 5000 S-
期: 年 月

3 产品分类

- 3.1 按加工使用的原料分为:绿茶酒、红茶酒和普洱茶酒。
- 3.2 按包装材料分为:陶瓶包装、瓷瓶包装和玻璃瓶包装。

4 技术要求

4.1 原料要求

- 4.1.1 蜂蜜:应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.2 普洱茶:应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.3 绿茶:应符合 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.4 红茶:应符合 GB/T 13738.2 的规定。
- 4.1.5 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 白酒应符合 DB/S53 007 的规定
- 4.1.7 其他原辅料:应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料

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
	绿茶酒	红茶酒	普洱茶酒	
香气	具有大叶种绿茶和酒的香气, 香气协调	具有大叶种红茶和酒的香气, 香气协调。	具有大叶种普洱茶和酒的香气, 香气协调	将样品置于洗净的容器, 在自然光线下, 检查其色泽, 闻其口味, 尝其风格。
口味	醇正、柔和、茶香适口、后味香气纯净, 具有绿茶的滋味	醇正、柔和、茶香适口、后味香气纯净, 具有红茶的滋味	醇正、柔和、茶香适口、后味香气纯净, 具有普洱茶的滋味	
色泽	无色、透亮透明、无悬浮物、无沉淀。			
杂质	无肉眼看见外来杂质			

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 (% vol)	28~52	GB 5009.255
总酸(以乙酸计)g/L	0.20~1.80	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计)g/L	0.15~1.50	
甲醇 (g/L) ≤	0.6	GB/T 5009.48
氰化物(以HCN计)(mg/L) ≤	8.0	GT 5009.36

4.4 污染物限量

应符合表 2 的规定

表3 污染物限量指标

项目	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) (mg/L) ≤	0.4	GB 5009.12
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定	

4.5 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。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB/T 23544 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取,抽样基数不少于 200 瓶,净含量<500mL,抽取 8 瓶,净含量>500mL,抽取 6 瓶,总量不得少于 3000mL,分为两份,一份检验,一份留样。

5.3 出厂检验

产品出厂前,须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目:感官、净含量、酒精度、甲醇、氰化物(送外检)。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次,其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者,亦进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化可能影响产品质量时;
- b) 停产半年以上重新恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督各部门提出型式检验要求时



5.5 判定规则

检验结果中若有任一项不符合本标准要求的,用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 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及有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种,装卸时应轻搬、轻放,避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有气味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放,产品离地离墙 20cm 以上产品垒叠高度不得超过 6 层。仓库温度应保持在 5℃~30℃。