

Q/KQJ

昆明全记酒业有限公司企业标准

Q/KQJ 0001 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: 53010521 S-2022

备案日期: 2022 年 12 月 02 日

2022-11-30 发布

2022-12-02 实施

昆明全记酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精为基酒，并加入水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖、茯苓、山药、枸杞子、大枣、桑椹、山楂、三七花、三七茎叶、三七须根中的一种或几种，添加或不添加食糖、蜂蜜、食品添加剂，经浸泡或提取、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 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》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准由昆明全记酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：全旭东。

省食品
号：1
期：1

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精为基酒，并加入水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖、茯苓、山药、枸杞子、大枣、桑椹、山楂、三七花、三七茎叶、三七须根中的一种或几种，添加或不添加食糖、蜂蜜、食品添加剂，经浸泡或提取、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工制成的配制酒。

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。

3 产品分类

3.1 根据使用原辅料的不同分为：松子酒、玛咖酒、杨梅酒、木瓜酒、青梅酒、人参酒、重瓣红玫瑰花酒、拐枣酒、枸杞酒、拐枣枸杞酒、松茸酒、蛹虫草酒、桑椹酒等。

3.2 根据生产工艺的不同分为：含浸泡物酒、不含浸泡物酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB/T 26761 或 DBS 53/007 或 GB 2757 的规定。

4.1.2 发酵酒：应符合 GB 2758 的规定。

4.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

4.1.4 水果、食用花卉、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、山药、桑椹、枸杞、大枣：应选用无霉变、无变质、无虫蛀、无并污染的产品，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5 坚果：应符合 GB 19300 的规定。

4.1.6 食用菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.8 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。

4.1.10 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。

4.1.11 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.12 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
	含浸泡物酒	不含浸泡物酒	
色 泽	具有相应产品应有的正常色泽。		取适量样品倒入洁净的烧杯内,置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
澄清度	呈固液混合状,允许有少量悬浮物及沉淀。	清亮透明,有光泽,允许瓶底有少量沉淀物或悬浮物。	
香 气	具有相应产品应有的香气及其酒香,诸香协调。		
口 感	酒体醇和协调,爽口,酒体完整,无异味。		
风 格	具有相应产品的独特风格。		

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
甲醇 ^a , (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^a (以HCN计), (mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
酒精度 ^b (20℃), %vol	5.0~55.0	GB 5009.225

^a甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

^b酒精度标签标示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

发酵酒的配制酒微生物限量应符合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,并按JJF 1070规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中配制酒的规定。

4.9 食品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

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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，将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

章
日

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 11 月 08 日至 2022 年 11 月 15 日在 网页 <https://www.ynbsgl.com/3413> 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。



备案单位（盖章）

金旭东

备案单位主要负责人（签字）

2022 年 11 月 15 日

2022 年 11 月 15 日