

Q/YFG

云南伊啡果酒业有限责任公司企业标准

Q/YFG 0003 S—2022

利口酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5301⁰⁴⁸³ S-2022

备案日期: 2022 年 11 月 16 日

2022 - 11 - 14 发布

2022 - 11 - 16 实施

云南伊啡果酒业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的利口酒是以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精等为酒基，添加或不添加食用盐、柠檬、菠萝、芒果、杨梅、青梅、山楂、余甘子、百香果、桑葚、樱桃、水蜜桃、草莓、蓝莓、香橼、薄荷、甘草、栗子、苹果、梨、橙子、重瓣红玫瑰、桂花等可食用或药食两用（或符合相关规定）的原辅料、食品添加剂等，进行调配、混合或再加工、加入或不加入二氧化碳等工艺制成。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 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。

本标准由云南伊啡果酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：俞鹏

省食品
号：5
日期：

利口酒

1 范围

本标准规定了利口酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒、食用酒精等为酒基，添加或不添加食用盐、柠檬、菠萝、芒果、杨梅、青梅、山楂、余甘子、百香果、桑葚、樱桃、水蜜桃、草莓、蓝莓、香橼、薄荷、甘草、栗子、苹果、梨、橙子、重瓣红玫瑰、桂花等可食用或药食两用（或符合相关规定）的原辅料、食品添加剂等，进行调配、混合或再加工、加入或不加入二氧化碳等工艺制成的利口酒。

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 按使用原料不同分为：单品种利口酒、复合型利口酒；
- 3.2 按是否加入二氧化碳分为：不含气利口酒、含气利口酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 及有关规定。
- 4.1.2 发酵酒：应符合 GB 2758 及有关规定。
- 4.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.7 柠檬、菠萝、芒果、杨梅、青梅、山楂、余甘子、百香果、桑葚、樱桃、水蜜桃、草莓、蓝莓、香橼、薄荷、甘草、栗子、苹果、梨、橙子、重瓣红玫瑰、桂花等：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.8 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。

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
外 观		允许有适量悬浮物和沉淀（无外来异物）	取适量样品放入洁净的烧杯内，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
色 泽		具有本品应有的色泽	
香 气		具有相应的原料香气和酒香，香气协调、无异味	
滋 味	平静利口酒	具有醇和、优雅、爽怡的滋味，酸甜协调，酒体完整	
	含气利口酒	具有优雅、爽怡、和谐悦人的口味，酸甜协调，具有杀口力	
风 格		具有本品特有的风格	

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
酒精度 ^a （20℃），vol %	≤ 24	GB 5009.225
总酸（以酒石酸计），g/L	≤ 7.5	GB/T 15038
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≤ 300	
二氧化碳 ^c （20℃），MPa	0.05~0.34	
注： ^a 酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol； ^b 总糖标签标示值与实测值允许偏差±10.0(g/L)； ^c 二氧化碳仅限于含气利口酒。		

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 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 配制酒的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、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。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由本公司的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格并附上质量合格证明后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、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时；
- c) 出厂检验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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 2758、GB 7718 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。

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运输。搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章

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10月19日至2022年10月27日在 http://yfgjc.com/ 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。



2022年10月27日



备案单位主要负责人（签字）

2022年10月27日