

Q/YSK

云南山葵生物科技有限公司企业标准

Q/YSK 0001 S—2022

配制酒(山葵酒)

云南
备案
备案

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010350S-2022
备案日期: 2022 年 08 月 15 日

2022-08-12 发布

2022-08-15 实施

云南山葵生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒（山葵酒）是以小曲清香型白酒为基酒，添加山葵，经浸泡、调配、澄清、过滤、灌装等工艺制成。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。

本标准由云南山葵生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郑长春、王昊冉、薛浩。

省食品
案号:5
日期:

配制酒（山葵酒）

1 范围

本标准规定了配制酒（山葵酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以小曲清香型白酒为基酒，添加山葵，经浸泡、调配、澄清、过滤、灌装等工艺制成的配制酒（山葵酒）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小曲清香型白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。

3.1.2 山葵：应新鲜、干净、无劣变、无霉变、无虫蛀、无异味等，并符合相应的食品标准及有关规定。

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	要 求	检验方法
色泽、外 观	澄清透明，允许有少量沉淀	取适量样品倒入 100ml 洁净的烧杯中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
气味、滋味	具有该产品特有的气味，无异味	
组织、形态	久置后，允许有少量沉淀	
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
酒精度 ^a (20℃), %vol	28.0~55.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L $\geq$	0.3	GB /T 15038
总糖 ^b (以葡萄糖计), g/L $\leq$	200.0	
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L $\geq$	0.4	GB/T 27588
甲醇 ^c , g/L $\leq$	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以 HCN 计), mg/L $\leq$	8.0	GB 5009.36
注: a、酒精度实测值与标签标示值允许差为: $\pm 1.0\%$ vol; b、总糖允许误差为标签标示值的: ± 20 g/L; c、甲醇、氰化物均按 100%酒精度折算。		

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 $\leq$	0.16	GB 5009.12

3.5 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规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一班次, 同一生产线、同一批投料生产的同一包装规格和净含量的产品为一批。

4.2 取样

从同一批次产品中随机抽取样品为: 抽样基数不少于200瓶, 净含量 <500 ml, 抽取8瓶; 净含量 ≥ 500 ml, 抽取6瓶, 总量不少于3000ml, 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本标准规定检验合格, 并附检验合格证明后方可出厂; 出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

正常情况下，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检验。

- a) 正式生产后，原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以后再重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，有任一项指标不符合要求时，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 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

运输工具应防潮、清洁、干燥、无异味、无污染。避免日晒、雨淋。不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。堆放时应离地、离墙，不得与有毒有害物质混贮，产品应在5℃~35℃贮存，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。

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 7 月 28 日至 2022 年 8 月 4 日。



备案单位（盖章）

2022年08月09日

王昊冉

备案单位主要负责人（签字）

2022年08月09日