

Q/YNF

大理州云弄峰酒业有限公司企业标准

Q/ YNF 0001 S—2022

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0029 S- 2022
备案日期: 2022 年 8 月 4 日

云南省食
备案号
备案日期

2022 - 08 - 04 发布

2022 - 08 - 08 实施

大理州云弄峰酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的云弄峰系列配制酒,是以雕梅或杨梅、青梅、食用玫瑰、三七花等为原料,以纯粮白酒(或添加部分食用酒精)为酒基,添加或不添加原料发酵液,添加或不添加白砂糖等辅料及食品添加剂,经浸泡、调配、陈化、提取、储存、勾兑、包装等工艺加工而成的配制酒。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》的规定制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准,其余指标根据GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》及产品实际制定。

本标准由大理州云弄峰酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:苏源、苏正刚。

配制酒

1 范围

本标准规定了云弄峰系列配制酒的产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及储存等。

本标准适用于以雕梅或杨梅、青梅、重瓣红玫瑰花、三七花等为原料，以纯粮白酒（或添加部分食用酒精）为酒基，添加或不添加原料发酵液，添加或不添加白砂糖等辅料及食品添加剂，经浸泡、调配、陈化、提取、储存、勾兑、包装等工艺加工而成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 按加工工艺分为：配制酒和露酒。

3.2 按原料分为：雕梅（类）酒、青梅（类）酒、杨梅（类）酒、玫瑰花（类）酒、三七花酒等。

3.3 按包装规格分为：145ml、168ml、225ml、360ml、500ml、700ml、2.5L、5L 等。

3.4 按酒精度分为：8%vol、12%vol、21%vol、25%vol、38%vol、45%vol、50%vol 等。

4 要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.2 纯粮白酒：应符合 DBS 53/007 的要求。

4.1.3 食用酒精：应符合 GB 10343 的要求。

4.1.4 雕梅、青梅：应符合 DB53/T 174 的要求。

4.1.5 杨梅：应符合 LY/T 1747 的要求。

4.1.6 重瓣红玫瑰花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.7 三七花：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变，并应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。

4.1.9 其他原辅料质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

感官要求

| 项 目 | 要 求 | | | | | 检验方法 |
|-------|--------------------------------------|--------|--------|---------|------|----------------------------------|
| | 雕梅(类)酒 | 青梅(类)酒 | 杨梅(类)酒 | 玫瑰花(类)酒 | 三七花酒 | |
| 色泽和外观 | 清亮透明,呈红褐(或黄褐、或淡绿色)允许有少量沉淀。三七花酒中有三七花。 | | | | | 取适量样品置于无色透明玻璃器皿中,在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。 |
| 香 气 | 具有该产品固有的香味和酒香,诸香和谐 | | | | | |
| 滋 味 | 酸甜适中、醇和、酒体协调。(三七花酒味微苦回甘) | | | | | |
| 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。

理化指标

| 项 目 | 指 标 | | | 检验方法 |
|--|------|---------|------|-------------|
| | 其他类酒 | 玫瑰花(类)酒 | 三七花酒 | |
| 酒精度(20℃), %vol | 8~50 | | | GB/T 15038 |
| 总酸(以乙酸计), g/100ml ≤ | 1.5 | 1.4 | 0.1 | |
| 总糖(以蔗糖计), g/100ml ≤ | 15 | | — | |
| 甲醇 g/L ≤ | 0.6 | | | GB 5009.36 |
| 氰化物(以HCN计), mg/L ≤ | 8.0 | | | GB 5009.266 |
| 注: 1、其他类酒:是指雕梅(类)酒、青梅(类)酒、杨梅(类)酒。2、酒精度实测值与标签标示值不得超过±1.0%vol。 | | | | |

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定,其中严于食品安全国家标准的指标限量应符合表 3 的规定。

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 微生物指标

酒精度≤24%vol的产品,应符合表4的规定。

微生物指标

| 项 目 | 采样方案及限量 | | | 检验方法 |
|-----------------------|---------|---|--------|--------------|
| | n | c | m | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25ml | GB/T 4789.25 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 0 | 0/25ml | |
| 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB8951 及 GB 14881 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规格及同生产日期产品为一批。

5.2 抽样

同组批产品中随机抽取，抽取原则不低于 4 个独立包装（总量不低于 2L），样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份用于留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。检验项目为应符合相关规定和要求。

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。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果较大差异时；
- e) 国家质量监督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有任何一项不合格判定该批产品不合格，不得复检。其余指标如有一项不合格时，可以用留样对不合格进行复检，以复检结果为准。

6 标志、标签、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签标志应符合 GB 7718 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

内包装采用应符合相关食品安全标准的规定和要求；外包装采用合格的瓦楞纸箱或其他材料装运；箱内应有防震、防撞的间隔材料，以保证产品运输过程中不污染和破损。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物质混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙。成品酒适宜在10~25℃温度范围内贮存。

6.5 保质期

应符合GB 2757的规定。
