

# Q/LSL

## 丽江胜利酒业有限责任公司企业标准

Q/LSL 0002 S—2023

代替 Q/LSL 0002 S-2022

### 酒 糶

云南省食品安全企业标准备案章

备 案 号: 53070015S-2023

备案日期: 2023年 05月23 日

云

备

案

2023-05-23 发布

2023-05-28 实施

丽江胜利酒业有限责任公司 发 布

## 前 言

我公司生产的酒糴是以水、麦麸、米糠为主要原料经蒸煮、冷却，接种根霉、酵母培养之后干燥制成。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/T 20886-2007《食品加工用酵母》、GB 31639-2016《食品安全国家标准 食品加工用酵母》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据DB 53/T 483-2013《企业生产食品加工用酵母许可条件审查细则》及产品的实际制定。

本标准由丽江胜利酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王伟、和东升、尹江明。

省食  
案号  
日期

# 酒 糶

## 1 范围

本标准规定了酒糶的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。  
本标准适用于本厂以水、麦麸、米糠为主要原料经蒸煮、冷却，接种根菌、酵母培养之后干燥制成的酒糶。

## 2 规范性引用文件

本标准中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

按产品的使用范围分为：酒糶和甜酒糶。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.2 麦麸：应符合NY/T 119的规定。
- 4.1.3 米糠：应符合NY/T 122的规定。
- 4.1.4 酵母：应符合GB 31639的规定。
- 4.1.5 其他辅料：应符合相应的食口安全标准和有关的规定，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              | 检测方法                        |
|------|-----------------|-----------------------------|
| 色 泽  | 近似麦麸色泽、均匀、无杂色。  | 取40g样品，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅。 |
| 气 味  | 具有小曲特有的甜香味、无异味。 |                             |
| 组织形态 | 粉状颗粒。           |                             |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质       |                             |

品安  
530

#### 4.3 试饭感官要求

应符合表2的规定。

表2 试饭感官要求

| 项 目      | 要求                |               | 检测方法 |
|----------|-------------------|---------------|------|
|          | 酒 釉               | 甜酒釉           | 附录A  |
| 糖化、发酵液外观 | 清澈或微浊液体。          | 清澈或微浊液体。      |      |
| 气 味      | 具有酒釉特有的香味和酒味、无异味。 | 具有浓郁的釉香味、无异味。 |      |
| 外观色泽     | 无杂菌感染产生的异色。       |               |      |

#### 4.4 理化指标

应符合表3的规定。

表3 理化指标

| 项目                        |   | 要求  |     | 检测方法       |
|---------------------------|---|-----|-----|------------|
|                           |   | 酒釉  | 甜酒釉 |            |
| 酵母活细胞数率，%                 | ≥ | 70  | ——  | GB/T 20886 |
| 水分，（g/100 g）              | ≤ | 10  |     | GB 5009.3  |
| 试饭糖分(以葡萄糖计)，（g/100 g）     | ≥ | 16  |     | 附录A        |
| 试饭酸度（以消耗0.1molNaOH计）， g/L | ≤ | 1.2 |     |            |

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 1886.174 的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表 4 的要求

表 4 污染物限量

| 项 目            |   | 指 标 | 检测方法       |
|----------------|---|-----|------------|
| 铅(以Pb计), mg/Kg | ≤ | 4   | GB 5009.12 |

#### 4.6 微生物指标

应符合表5的规定

表 5 微生物指标

| 项 目                    |  | 指 标  | 检测方法                         |
|------------------------|--|------|------------------------------|
| 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌) |  | 不得检出 | GB 4789.4、GB4789.5、GB4789.10 |

#### 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，按照JJF1070方法测定。

#### 4.8. 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

在同一批原料，同一工艺生产的同一规格产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中抽取不得少于200袋样品，随机抽取样品10袋。样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本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：感官要求、试饭感官要求、水分、试饭酸度、酵母活细胞率、净含量。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部指标。有下列情况之一的，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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。

#### 5.5 判断规则

微生物指标中若有不符合项或试饭实验失败则判该批产品不合格。其余指标若有不符合项，可以从该批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输和贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合GB 7718 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准的有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

### 6.4 贮存

产品不得有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应离地10cm、离墙20cm。

附录A  
(规范性附录)  
酒糲试饭感官要求、糖化率、糖化液总酸的测定

## A.1 仪器

A.1.1 WY060T型手持折光仪。

A.1.2 恒温培养箱。

A.1.3 0.1g电子天平。

A.1.4 500ml烧杯。

## A.2 试饭检查

A.2.1 试饭准备：称取大米200克，用水淘泻干净，装入饭盒中，加水使大米及水的总重量为400克。放在铝锅中蒸饭(水沸后蒸40分钟)。要求饭粒熟而不烂，饭重应为米重的2倍(若不足2倍，可趁热加冷开水补足)。将米饭置于直径10cm的无菌培养皿中，每皿装米饭60克，凉至35℃左右，拌入约3-5%(根据气温情况低温多加高温少加)左右比例的待试糲样品(拌饭的玻璃也与米饭一起蒸过)，在30℃培养箱中培养，在24小时和40小时分别进行品尝，品尝糖化饭的软硬程度、酸味、甜味、异味、气味等。如果饭变软(液化好)、味甜、汁液清亮、无异味，说明糲样质量好。并注意杂菌污染情况等。

### A.2.2 试饭糖液的准备

A.2.2.1 蒸饭：按试饭检查中所述的方法蒸成米饭，用50ml三角瓶，每瓶装10g蒸米饭，常压灭菌1h，冷却后备用。

A.2.2.2 接种：每个三角烧瓶中接种约3%比例的干糲样，摇匀后在30℃培养箱中培养72h。

A.2.2.3 糖液的制备：上述培养完毕的三角烧瓶中每瓶加10ml蒸馏水，置沸水浴15min，倒入300ml烧杯中，用140ml的蒸馏水洗三角烧瓶，一并倒入烧杯中，煮沸5min，浸出所有的糖，用脱脂棉过滤后用蒸馏水洗残渣，定容至250ml，供测定还原糖和酸度。

### A.2.3 试饭糖液的准备

A.2.3.1 蒸饭：按试饭检查中所述的方法蒸成米饭，用50ml三角瓶，每瓶装10g蒸米饭，常压灭菌1h，冷却后备用。

A.2.3.2 接种：每个三角烧瓶中接种约3%比例的干糲样，摇匀后在30℃培养箱中培养72h。

A.2.3.3 糖液的制备，上述培养完毕的三角烧瓶中每瓶加10ml蒸馏水，置沸水浴15min，倒入300ml烧杯中，用140ml的蒸馏水洗三角烧瓶，一并倒入烧杯中，煮沸5min，浸出所有的糖，用脱脂棉过滤后用蒸馏水洗残渣，定容至250ml，供测定还原糖和酸度。

### A.2.4 试饭糖分测定

取A.2.3.3制备液，按GB/T 5009.7直接滴定法执行。

### A.2.5 试饭酸度测定

取A.2.3.3制备液25ml(相当于1克糖化饭)。使用酸碱滴定法，以中和每克糖化饭所消耗0.1mol的NaOH的毫升数表示酸度值。

---

///\*

1.0.1

接收编号: 企标 ( ) 第 号  
接收日期: 年 月 日  
备案号:  
备案日期: 年 月 日

## 食 品 安 全 企 业 标 准

### 备 案 登 记 表

企业名称  
标准名称  
标准编号

丽江股利酒业有限责任公司

酒 柚

Q/LSL 0002 - 2023



云南省卫生健康委员会制

|          |                       |     |        |
|----------|-----------------------|-----|--------|
| 食品标准名称   | 酒 糟                   |     |        |
|          | 制定 ( )      修订 (✓)    |     |        |
| 适用的食品    |                       |     |        |
| 食品生产企业名称 | 丽江胜利酒业有限责任公司          |     |        |
| 统一社会信用代码 | 91530721219210846L    |     |        |
| 地 址      | 云南省丽江市玉龙县拉市镇原大研农场7队院内 |     |        |
| 电 话      | 13688779878           | 邮 编 | 674100 |
| 传 真      |                       | 联系人 | 王伟     |

### 填 表 说 明

1. 本表及所有备案资料均须打印。
2. 本表填写内容应完整、清楚，不得涂改。
3. 填写此表前，请认真阅读有关法律、法规。

## 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2023 年 5 月 6日至2023 年 5 月 12日在云南酒业公众号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。



2023年 5 月 14 日

王

备案单位主要负责人（签字）

2023年 5 月 14 日



企业标准主要内容对比情况

|             | 企业标准                                          | 相同产品或同类产品的<br>国家标准或地方标准、国外（国际）标准          |
|-------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 标准名称（标准号）   | 酒曲 Q/LSL 0002-2023                            | 无                                         |
| 原料要求        | 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料以外的化学物质及其他可能危害人体健康的物质。 | 麦麸： NY/T119<br>米糠： NY/T122<br>酵母： GB31639 |
| 食品添加剂品种和使用量 | 无                                             | 无                                         |
| 生产工艺要求      | 生产工艺安全可靠，不会对产品造成危害。                           | 无                                         |
| 终产品要求       | 产品作为白酒生产的辅助发酵剂，包装材料和生产容器、工具和设备、消毒灯均符合国家标准的规定  | 无                                         |
| 其他内容        | 无                                             | 无                                         |



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- ☒ 1. 以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 2. 所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- ☒ 3. 食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- ☒ 4. 未使用未经卫生部批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- ☒ 5. 生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- ☒ 6. 用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- ☒ 7. 如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题（包括是否保密及其理由）