

Q/MXY

勐海小益酒业有限公司企业标准

Q/MXY 0001 S—2023

普洱茶蒸馏酒

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53280051S- 2023
备案日期: 2023年7月6日

2023-07-06 发布

2023-07-13 实施

勐海小益酒业有限公司 发布

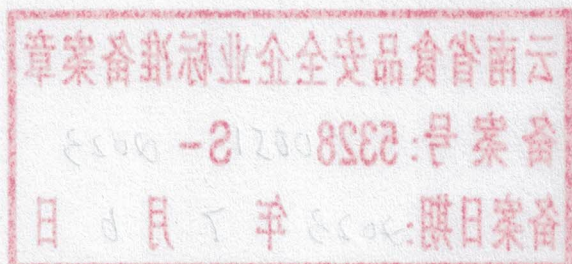
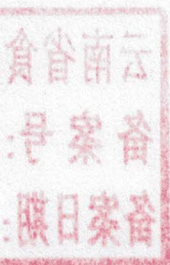
前 言

我公司生产的普洱茶蒸馏酒是粮谷、薯类、水果、乳类、其他可食性植物等的一种或多种为主要原料，添加普洱茶，采用小曲或纯种根霉为糖化发酵剂，经蒸煮、固态培养糖化、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾兑、包装而成。根据相关法律法规制定本标准，以作为本公司组织产品生产、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》的规定制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由勐海小益酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张旭。



普洱茶蒸馏酒

1 范围

本标准规定了普洱茶蒸馏酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以粮谷、薯类、水果、乳类、其他可食性植物等的一种或多种为主要原料，添加普洱茶，采用小曲或纯种根霉为糖化发酵剂，经蒸煮、固态培养糖化、固态发酵、固态蒸馏、陈酿、勾兑、包装而成的普洱茶蒸馏酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 粮食：应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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
色泽和外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a 。	GB/T 10345
香 气	香气自然，较纯正清雅。	
口 味	酒体较醇和、较甘冽净爽。	
风 格	具有本品的典型风格。	
^a 当酒液温度低于 10℃ 以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃ 以上时应逐渐恢复正常。		

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准
28 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a , %vol	31~68	GB 5009.225
总 酸 (以乙酸计), g/L \geq	0.30	GB 12456
总 酯 (以乙酸乙酯计), g/L \geq	0.50	GB/T 10345
固形物, g/L \leq	0.50	GB/T 10345

^a酒精度实测值与标签标示值允许差为 $\pm 1.0\%$ vol。

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定，其中铅指标严于食品安全国家标准，应符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.40	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JJF1070规定的方法检验。

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

由同一班次，同一天，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

4.2 抽样方法和数量

从每批产品中随机抽取不少于10kg，(不低于10个独立包装)的产品进行检验，抽样基数不小于100kg，其中1份作为检验样品，另外1份作为备样。

4.3 出厂检验

产品须出厂检验合格并附有产品质量合格证明后方可出厂，出厂检验项目按照相关规定和要求执行。

4.4 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规定的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、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。

4.5 判定规则

检验结果中,全部指标检验合格,即判定该产品合格,若有指标不合格时,可对备样进行复检,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 和 GB 2757 的规定;
- 5.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

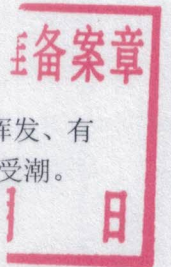
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、干燥,有防潮防晒设施,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔、挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应该分开放置,成品应储存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内,严防日晒、雨淋、严禁火种。产品离地离墙20cm以上,禁止与有害、有毒、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。



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6月27日 至 2023年7月5日 在 本公司微信公众号（xiaoyijiuye） 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。

勐海小益酒业有限公司

备案单位（盖章）

2023年7月6日

张世

备案单位主要负责人（签字）

2023年7月6日