

Q/DSY

大理诗远酒业有限责任公司企业标准

Q/DSY 0001 S—2023

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 00 30 S- 2023
备案日期: 2023 年 11 月 14 日

云南省
备案号
备案日期

2023-11-14 布

2023-11-16 实施

大理诗远酒业有限责任公司

发布

前 言

我公司生产的配制酒是以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精中的一种或几种为基酒，添加可食用原料、药食两用原料、或符合相关规定的原、辅料中的一种或几种，通过直接调配或经浸泡（浸提）后调配、过滤、罐装、包装等工艺配制而成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、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/T 27588-2011《露酒》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由大理诗远酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：康忠。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精中的一种或几种为基酒,添加可食用原料、药食两用原料、或符合相关规定的原辅料中的一种或几种,通过直接调配或经浸泡(浸提)后调配、过滤、罐装、包装等工艺配制而成的配制酒。

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

根据产品的原料性质分为:植物类配制酒、动物类配制、动植物类配制酒。

3.1 植物类配制酒

利用食用或药食两用(或符合相关规定)植物的花、叶、根、茎、果(果汁或浓缩果汁)为香源及营养源,经再加工制成的、具有明显植物香及有用成分的配制酒。

3.2 动物类配制酒

利用食用或药食两用(或符合相关规定)动物及其制品为香源及营养源,经再加工制成的具有明显动物有用成分的配制酒。

3.3 动植物类配制酒

同时利用食用或药食两用(或符合相关规定)的动物及植物有用成分制成的配制酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蒸馏酒:应符合 GB 2757 的规定。

4.1.2 发酵酒:应符合 GB 2758 的规定。

4.1.3 食用酒精:应符合 GB 31640 的规定。

4.1.4 生产加工用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 所添加可食用原料、药食同源原料:应符合食品安全标准及规定。

4.1.6 其他辅料:应符合相应食品安全标准及规定。

4.2 生产工艺

原料验收→直接调配或经浸泡（浸提）后调配→过滤→灌装→包装→检验→入库。

4.3 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	清澈透明，允许有少量沉淀	GB/T 15038
色 泽	具有本品应有的色泽	
香 气	具有相应的动物、植物香和酒香，诸香和谐	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
风 格	具有相应产品的独特风格	

4.4 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（20℃）%vol		2.0-30.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）（g/L） ≤		300.00	GB/T 15038
总酸 （g/L）	葡萄酒为酒基（以酒石酸计） ≤	7.0	
	蒸馏酒为酒基（以乙酸计） ≤	6.0	
	其他酒为酒基（以乙酸计） ≤	7.5	
干浸出 物 （g/L）	植物类 ≥	0.3	
	动物类 ≥	4.0	
	动植物类 ≥	0.5	
甲醇（g/L） ≤		0.6	GB 5009.36
氰化物（以HCN计）（mg/L） ≤		8.0	GB 5009.266
注1：酒精度标签示值与实测值不得超过± 1.0%vol。			
注2：甲醇、氰化物指标适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基的产品，其限量按100%酒精度折算。			

4.5 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

4.6 真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量

项 目	指标	检验方法
展青霉素 (µg/kg) ≤	50	GB 5009.185
注：仅限于以苹果汁、山楂汁为原料的产品。		

4.7 微生物限量

应符合表5的规定

表5 微生物限量

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

4.8 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.11 生产加工过程的卫生要求

应符合 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、同一工艺生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于200个独立包装，抽取样品量不少于10个最小包装且总量不得少于2L，样品平均分成2份，1份用于检验，1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逐批检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目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，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) 当原辅料、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。
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标若有任何一项不合格，则判定该批产品不合格。其余指标不符合本标准要求的，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 7718、和 GB 28050 的规定。

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关产品质量标准及食品卫生要求，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储

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》。

备案单位（盖章）

年 月 日

大理诗远酒业有限责任公司

备案单位主要负责人（签字）

2023年11月09日