

Q/PJL

普洱市景谷林苑酒厂企业标准

Q/PJL 0002 S—2023

代替 Q/ PJL 0002 S-2022

调香白酒

云南省食品安全：
备案号：5308 0133
备案日期：2023

云南省食品安全企业标准备案章
备案号：5308 0133 S- 2023
备案日期：2023 年 11 月 22 日

2023 - 11 - 22 发布

2023- 11 - 27 实施

普洱市景谷林苑酒厂 发布

前 言

我公司生产的调香白酒以小曲固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、米香型白酒、酱香型白酒或食用酒精为酒基，添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、冰乙酸、三氯蔗糖等食品添加剂，经过调配、陈酿、过滤、灌装等工序而制成的，具有白酒风格的配制酒。根据相关法律法规制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 31640-2016《食品安全国家标准 食用酒精》制定，其中安全性指标铅（Pb）严于国家标准GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其余指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/PJL 0002 S-2022。

本标准由普洱市景谷林苑酒厂提出并解释。

本标准由普洱市景谷林苑酒厂、普洱市质量技术监督综合检测中心起草。

本标准主要起草人：鲁永明、刘江涛、刘江波、王建文、罗艳、陈星、陈保、王丽芳、刘新月、杨亚萍、陶波、王筱楠。

企 业 标 准
Q/PJL 0002 S-2023
第 11 页

调香白酒

1 范围

本标准规定了调香白酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小曲固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒、米香型白酒、酱香型白酒或食用酒精为酒基，添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、冰乙酸、三氯蔗糖等食品添加剂，经调配、陈酿、过滤、灌装等工序而制成的，具有白酒风格的配制酒。

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 术语和定义

3.1 调香白酒

以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。

[来源：GB/T 15109-2021, 3.5.25]

3.2 配制酒

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入可食用的原辅料和/或食品添加剂，进行调配和/或再加工制成的饮料酒。

[GB/T 17204-2021, 3.1.3]

4 产品分类

根据产品的风格特点分为：复合米香型和其他香型。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小曲固态法白酒：应符合 GB/T 26761 的规定。
- 5.1.2 液态法白酒：应符合 GB/T 20821 的规定。
- 5.1.3 固液法白酒：应符合 GB/T 20822 的规定。
- 5.1.4 米香型白酒：应符合 GB/T 10781.3 的规定。
- 5.1.5 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。

- 5.1.6 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 5.1.7 乙酸乙酯：应符合 GB 1886.190 的规定。
- 5.1.8 乳酸乙酯：应符合 GB 1886.197 的规定。
- 5.1.9 冰醋酸：应符合 GB 1886.10 的规定。
- 5.1.10 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 5.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

5.2 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
	复合米香型	其他香型	
色泽和外观 ^a	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345
香 气	具有本品的特有香气		
口 味	酒体柔顺、绵甜、爽净		
风 格	具有复合米香的风格	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。			

5.3 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 /（%vol）	10～60		GB 5009.225第二法
总酸（以乙酸计） /（g/L） ≥	产品自生产日期≤一年的执行的指标	0.10	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）) /（g/L） ≥		0.20	GB/T 10345
酸酯总量/（mmol/L） ≥	产品自生产日期＞一年的执行的指标	4.0	GB/T 20823 附录A
甲醇 ^b /（g/L） ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计） /（mg/L） ≤	6.0		GB 5009.36
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。			
^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

5.4 食品污染物限量

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/L	≤ 0.16	GB 5009.12

5.5 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规定的方法检验。

5.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 配制酒的规定。

6 生产过程中的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一投料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

7.2 抽样

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<500mL，抽取8瓶，净含量≥500mL，抽取6瓶，总量不得少于3000mL，分为两份，一份检验，一份留样备查。

7.3 出厂检验

产品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。出厂检验的项目应按相关规定和要求执行。

7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者。必须进行型式检验：

- a) 当原料、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。

7.5 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

- 8.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。
- 8.1.2 预包装产品应标识产品类型为“调香白酒”。
- 8.1.3 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 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。

8.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味，有防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。产品贮存应离墙、离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或易腐蚀的物品混贮。

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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 10 月 25 日至 2023 年 11 月 1 日在企业标准信息公共服务平台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。

鲁永明

备案单位（盖章）



2023 年 11 月 1 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 11 月 1 日