

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10月27日至2023年11月02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。

备案单位（盖章）

2023年10月27日

汪家孝

备案单位主要负责人（签字）

2023年10月27日

Q/LFY

师宗县龙福叶葛根酒业有限公司企业标准

Q/LFY 0001 S—2023

葛根蒸馏酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030092S-2023
备案日期: 2023年11月22日

云南省
备案
备案

2023-11-22 发布

2023-11-24 实施

师宗县龙福叶葛根酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的葛根蒸馏酒是以葛根为主要原料，经浸泡、蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装、包装等工艺加工制成。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、和质量仲裁的依据。

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》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准师宗县龙福叶葛根酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：汪家孝。

食品安

片: 530

月:

葛根蒸馏酒

1 范围

本标准规定了葛根蒸馏酒的技术要求、检验规则以及标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以葛根为主要原料，经浸泡、蒸煮、糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装、包装等工艺加工制成的葛根蒸馏酒。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 葛根：应无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

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 |
|---|----------------------|------------|
| 外观 | 无色或微黄色、清亮透明、无悬浮物、无沉淀 | GB/T 10345 |
| 香气 | 具有纯正的葛根香与葛根蒸馏酒香 | |
| 口味 | 醇和、爽净、谐调、酒体丰满、回味怡畅 | |
| 风格 | 具有本品的典型风格 | |
| 注：当酒的温度低于10℃，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。

表2 理化指标

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|---------|-----------|-------------|
| 酒精度%vol | 25.0~68.0 | GB 5009.225 |

| | | | |
|--------------------|---|------|-------------|
| 总酸（以乙酸计）（g/L） | ≥ | 0.20 | GB 12456 |
| 总酯（以乙酸乙酯计）（g/L） | ≥ | 0.35 | GB/T 10345 |
| 甲醇*（g/L） | ≤ | 2.0 | GB 5009.266 |
| 氰化物*（以HCN计）/（mg/L） | ≤ | 8.0 | GB 5009.36 |

^a 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。酒精度实测值与标签标示值允许差为瓶装酒±1.0%vol、散装酒±2.0%vol。

3.4 污染物限量

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的要求。

表3 污染物限量

| 项目 | 指标 | 检验方法 |
|-----------------|-----|------------|
| 铅（以Pb计） mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.6.2 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 14881的规定。

3.8 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规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 批组

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少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。将抽取的样品平均分为两份，一份用于检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验为本标准规定的全部项目，正常生产时，每半年进行一次，当出现下列情况之一时，亦应进行型式检验：

a) 当原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；

- b) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- 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。若有任意一项指标不合格时，可对留样进行复检，以复检结果为准。

5 标识、包装、运输、贮存

5.1 标识、标签

5.1.1 销售的包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混存混放；仓库内的产品按产品不同品种分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。