

# Q/PLS

## 普洱市宁洱水木林酒厂企业标准

Q/PLS 0003 S—2024

### 调香配制酒

云南省食品安全企业  
备案号: 5308 0077 S  
备案日期: 2024年 06月

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 5308 0077 S-2024  
备案日期: 2024年 06月 04日

2024 - 06 - 04 发布

2024 - 06 - 09 实施

普洱市宁洱水木林酒厂 发布

## 前 言

我厂生产的调香配制酒是以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经泡粮、蒸煮、拌曲、固态发酵或半固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的纯粮食酒，添加或不添适量食用酒精，添加或不添加铁皮石斛、紫皮石斛、干制三七茎叶、干制三七花、罗汉果、枸杞、葛根、山楂等可食用植物，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成。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、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 蒸馏酒及配制酒》制定。其中铅指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品的实际制定。

本标准由宁洱县水木林酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴亚红、熊钵。

# 调香配制酒

## 1 范围

本标准规定了调香配制酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂，经泡粮、蒸煮、拌曲、固态发酵或半固态发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的纯粮食酒，添加或不添适量食用酒精，添加或不添加铁皮石斛、紫皮石斛、干制三七茎叶、干制三七花、罗汉果、枸杞、葛根、山楂等可食用植物，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成。

## 2 规范性引用文件

下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

3.1 以香型分类可分为：兼香型配制酒，清香型配制酒。

3.1.1 兼香型配制酒是以粮谷为原料，采用一种或多种曲为糖化发酵剂及特定的发酵时间和工艺，它将酱香、浓香、窖香、粮香、曲香等有机地结合在一起，形成了一种浑然一体的独特风味的纯粮食基酒，添加或不添加适量食用酒精，添加或不添加铁皮石斛、紫皮石斛、干制三七茎叶、干制三七花、罗汉果、枸杞、葛根、山楂等可食用植物，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成的调香配制酒。

3.1.2 清香型配制酒是以粮谷为原料，采用小曲为糖化发酵剂，通过清蒸、清糟酿造工艺、固态地缸发酵、蒸馏等步骤酿造而成的白酒，添加或不添加适量食用酒精，添加或不添加铁皮石斛、紫皮石斛、干制三七茎叶、干制三七花、罗汉果、枸杞、葛根、山楂等可食用植物，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成的调香配制酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦、玉米、高粱、大米：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.3 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.4 干制三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.5 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

准备

2024

月 04

- 4.1.7 葛根：应符合 QB/T 5801 的规定。
- 4.1.8 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关的规定，不得添加非食品原料和其他原辅料。

## 4.2 感官要求

### 4.2.1 兼香型配制酒的感官要求

应符合表1的规定。

表 1 兼香型配制酒感官要求

项 目	要 求		检验方法
	高度酒（41~69）	低度酒（25~40）	
色泽和外观 <sup>a</sup>	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，稍有沉淀		GB/T10345
香 气	香气谐调，幽雅馥郁	香气谐调，幽雅舒适	
口 味	细腻丰满，回味爽净	醇和丰满，回味爽净	
风 格	具有本产品典型的风格		
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。对贮存6个月以上的浸提类配制酒允许有少量沉淀。			

### 4.2.2 清香型配制酒的感官要求

应符合表2的规定。

表 2 清香型配制酒感官要求

项 目	要 求		检验方法
	高度酒（41~69）	低度酒（25~40）	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，稍有沉淀		GB/T10345
香 气	具有清香型配制酒特有的协调舒适自然的香气		
口 味	酒体醇厚丰满、协调爽净	酒体柔和，协调净爽	
风 格	具有本产品特有的风格		
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。对贮存6个月以上的浸提类配制酒允许有少量沉淀。			

## 4.3 理化指标

应符合表3的规定

表 3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	高度酒	低度酒	
酒精度 <sup>a</sup> （20℃），%vol	41~69	25~40	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L $\geq$	0.3	0.2	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计），g/L $\geq$	0.5	0.3	GB/T 10345
注：a 酒精度实测值与标签标示值允许差值为：瓶装酒 $\pm 1.0\%$ vol、散瓶装酒 $\pm 2.0\%$ vol。			

#### 4.4 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符合表4的规定

表4 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.40	GB 5009.12

#### 4.5 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规定的方法测定。

#### 4.6 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为：净含量<500 ml，抽取8瓶，净含量≥500 ml，抽取6瓶，总量不少于3000 ml。样品分为2份，1份送检，1份备查。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照国家有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每年进行一次，型式检验项目为本标准的全部要求。有下列情况之一亦应进行检验：

- 停产半年以上，恢复生产时；
- 工艺及原料有较大改变时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

检验结果中指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

章  
4  
1

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

6.1.2 产品外包装的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应食品安全标准及有关规定；封口严密，包装牢固。

## 6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，必须无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装，混运。

## 6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，不得混放。产品应离墙、离地贮存于清洁、防潮、通风、干燥、无异味的专用仓库，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

---

## 备案单位承诺书

本食品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》。

普洱市宁洱水木林酒厂

备案单位(盖章)

2024年06月03日

吴亚红

备案单位主要负责人(签字)

2024年06月03日