

Q/JDJ

景谷傣族彝族自治县大营山酒业有限责任公司企业标准

Q/JDJ 0001 S—2024

调香白酒

云南省食品安全企业标准
备案号: 5308 0085 S
备案日期: 2024 年 07 月 05 日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0085 S—2024
备案日期: 2024 年 07 月 05 日

2024 - 07 - 05 发布

2024 - 07 - 10 实施

景谷傣族彝族自治县大营山酒业有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的调香白酒是以小曲固态法白酒、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，添加食品添加剂，经过调配、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成，具有白酒风格的配制酒。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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》、GB 31640-2016《食品安全国家标准 食用酒精》、GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定。其中理化指标严于国家标准。其余指标根据产品的实际制定。

本标准由景谷傣族彝族自治县大营山酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：毛永泽、毛永刚。

调香白酒

1 范围

本标准规定了调香白酒的术语和定义、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，添加食品添加剂，经过调配、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成，具有白酒风格的配制酒。

2 规范性引用文件

本文件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，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒

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。

4 产品分类

4.1 按产品的酒精度分为：

—高度酒：41.0%vol＜酒精度≤60.0%vol；

—低度酒：20.0%vol＜酒精度≤40.0%vol；

4.2 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。

准备第
202
月 05

- 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
	复合香型	其他香型	
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质。		GB/T 10345
香 气	具有纯正、舒适，协调的香气		
口 感	酒体绵甜，柔顺、爽净		
风 格	具有复合米香型的风格	具有本品的典型风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光。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		高度酒	低度酒	检验方法
酒精度 ^a （20℃）/%vol		41.0～60.0	20.0～40.0	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	v ≥ 产品自生产日期≤一年的执行指标	0.1		GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/g/L		0.2		GB/T 10345
酸脂总量/(mmol/L)	≥ 产品自生产日期＞一年的执行指标	4.0		GB/T 20823
甲醇 ^c /(g/L)	≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计）/(mg/L)	≤	6.0		GB 5009.36
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差值为：±1.0%vol。 ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。				

5.4 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

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 规定的方法测定。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

7 检验规则

7.1 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。

7.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为：抽样基数不少于200瓶，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。

7.3 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。

7.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

7.5 判定规则

检验结果中，若有一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品销售标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

8.1.2 预包装产品应标示产品类型为“调香白酒”。

8.1.3 产品包装储运图示标志应符合 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、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开存放，产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

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》。

景谷傣族彝族自治县大营山酒业

有限责任公司

备案单位(盖章)

2024年07月01日

毛永泽

备案单位主要负责人(签字)

2024年07月01日