

Q/KZJ

昆明掌鸠河酒业有限公司企业标准

Q/KZJ 0003 S—2024

代替 Q/KZJ 0003 S-2022

露酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010312S-2024

备案日期: 2024年07月01日

2024-07-01 发布

2024-07-03 实施

昆明掌鸠河酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的露酒是以蒸馏酒、食用酒精为酒基，添加（或不添加）雄蜂蛹、人参（人工种植5年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、核桃、板栗、三七花、枸杞、松子、天麻、葛根、普洱茶中的一种或多种为辅料，经浸提、沉淀、除杂味、过滤、调配、灌装（瓶内加入（或不加入）雄蜂蛹、人参（人工种植5年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、核桃、板栗、三七花、枸杞、松子、天麻、葛根、普洱茶的一种或多种实体）等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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。

本标准代替Q/KZJ 0003 S-2022《露酒》。

本标准由昆明掌鸠河酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：时建荣、朱桂宏。

省食
品号：
日期：

露 酒

1 范围

本标准规定了露酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、食用酒精为酒基，添加（或不添加）雄蜂蛹、人参（人工种植5年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、核桃、板栗、三七花、枸杞、松子、天麻、葛根、普洱茶中的一种或多种为辅料，经浸提、沉淀、除杂味、过滤、调配、灌装（瓶内加入（或不加入）雄蜂蛹、人参（人工种植5年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、核桃、板栗、三七花、枸杞、松子、天麻、葛根、普洱茶的一种或多种实体）等工艺加工制成的露酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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

根据添加辅料的不同分为：植物类、动物类露酒。

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 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.3 雄蜂蛹：应符合 GB/T 30764 的规定。
- 4.1.4 人参（人工种植5年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、天麻、葛根：应洁净、无霉变、无污染，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 规定。
- 4.1.6 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 4.1.7 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.8 核桃、板栗、松子：应符合 GB 19300 的规定。
- 4.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有品种相应的色泽，瓶内可见（或不可见）雄蜂蛹、人参（人工种植 5 年以下）、杨梅、拐枣、山楂、乌梅、李子、樱桃、菠萝、蓝莓、梅子、枣、桑椹、余甘子、核桃、板栗、三七花、枸杞、松子、天麻、葛根、普洱茶中的一种或多种实体，允许有少量沉淀，无外来杂质。	取适量样品放入洁净的烧杯内，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品应有的香味及香气，无异味。	
滋 味	酒体完整，柔和协调。	
风 格	具有本品特有的风格。	

4.3 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
	植物类露酒	动物类露酒	
酒精度 ^a （20℃），%（vol）	4.0~60.0		GB 5009.225
干浸出物,g/L ≥	0.03	4.00	GB/T 15038
滴定酸（以乙酸计），g/L ≤	6.0		
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L ≤	300		
甲醇 ^c ,g/L ≤	0.6		GB 5009.266
氰化物 ^c ,（以HCN计）,mg/L ≤	6.0		GB 5009.36
人参总皂苷 ^d ,% ≥	0.01		NY 318 附录B
^a 瓶装酒酒精度允许误差为标签标注的±1.0%vol；散装酒酒精度允许误差为标签标注的±2.0%vol； ^b 总糖实测值允许误差为±10g/L； ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算； ^d 人参总皂苷仅限于人参（人工种植）露酒的检测。			

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

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

酒精度≤24%vol的产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.9 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格时，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 产品包装的标签标识应符合 GB 7718 及有关规定。

6.1.2 外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应的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、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

章

日

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）



2024年6月17日

时建荣

备案单位主要负责人（签字）

2024年6月17日