

高粱白酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53050029S-2024
备案日期: 2024年08月16日

云南省
备案
备案日

2024 - 08 - 16 发布

2024 - 08 - 22 实施

腾冲市清水乡云府酒厂 发布

Q/TYF 0001S—2024

前 言

我厂生产的高粱白酒是以高粱为主要原料，加入或不加入大米、玉米、糯米、大麦、荞麦等粮谷，经清洗、浸泡、蒸煮、加酒曲糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组合生产、质量检测、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由腾冲市清水乡云府酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：姜喜龙。

高粱白酒

1 范围

本标准规定了高粱白酒的技术要求、检测规则、标签、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以高粱为主要原料，加入或不加入大米、玉米、糯米、大麦、荞麦等粮谷，经清洗、浸泡、蒸煮、加酒曲糖化、发酵、蒸馏、陈酿、勾调、过滤、灌装等工艺制成的高粱白酒。

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 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.2 大米、玉米、糯米、大麦、荞麦等粮食：应成熟、颗粒饱满、无虫蛀、无霉变、无污染，并相应的食品安全标准及有关规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他辅料：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及辅料。

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，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。	GB/T 10345
香气	香气纯正，清而不淡。	
口感	醇和、爽冽、绵甜、回味怡畅。	
风格	具有本品独特风格。	

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 ^a （20℃），% vol	28.0-68.0	GB 5009.225

表 2（续）

甲醇 ^b ，g/L	≤	0.5	GB /T 5009.48
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L	≤	6.0	GB /T 5009.48
注：酒精度 ^a 允许误差±1.0%vol； ^b 甲醇、氰化物按酒精度 100%折算。			

3.4 污染物指标

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 污染物指标

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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的测定，并按JJF 1070 规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一原料、同一班次、同一工艺生产的同一规格的产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品，抽样基数不得少于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，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按照有关规定和要求执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，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。

4.5 判定规则

检验结果指标有任何一项不符合本标准，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 的规定。所有产品应标注“过量饮酒有害健康”。
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

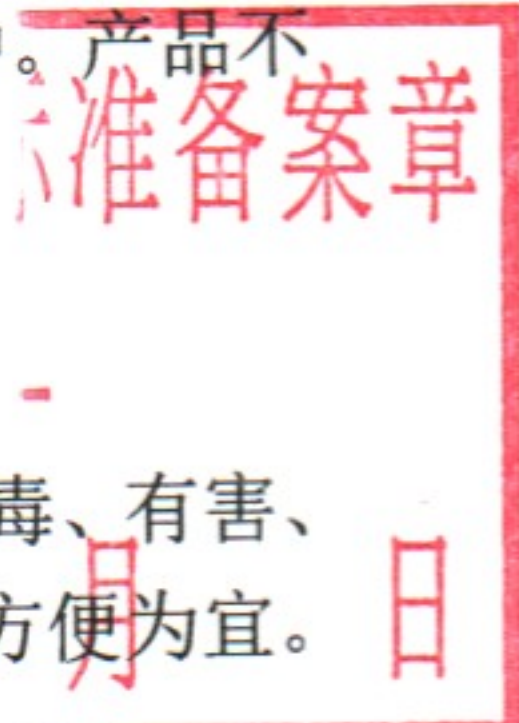
产品包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒、严禁火种。产品不得与其它有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、干燥通风、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、易污染、有腐蚀性的货物混贮、混存，产品堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。严防受热或太阳暴晒。



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2024年7月22日至2024年8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。



2024年8月6日

姜喜龙

备案单位主要负责人（签字）

2024年8月6日