

# Q/TSC

## 通海县曲陀关松翠甜白酒厂企业标准

Q/TSC 0001 S—2024

云南省  
备案号  
备案日期

### 醪糟米酒、甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53040055S-2024  
备案日期: 2024年12月17日

2024-12-17 发布

2024-12-19 实施

通海县曲陀关松翠甜白酒厂

发布

## 前 言

我作坊生产的醪糟米酒、甜白酒，是以糯米（白糯米、紫糯米）、大米（籼米、粳米）、紫米、红米、黑米等中的一种或几种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮，添加（或不添加）饮用水、可食用花卉、食糖、药食同源物质、水果及（或）水果制品等辅料中的一种或几种，再经辅料处理、配料（或不配料）、制曲发酵、预处理（或调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成。根据相关法律法规制定本标准，作为本作坊组织生产、检验、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 2758-2012 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由通海县曲陀关松翠甜白酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张寿丙。

章  
宋  
月 日

# 醪糟米酒、甜白酒

## 1 范围

本标准规定了醪糟米酒、甜白酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米（白糯米、紫糯米）、大米（籼米、粳米）、紫米、红米、黑米等中的一种或几种为原料，经清洗、浸泡、蒸煮，添加（或不添加）饮用水、可食用花卉、食糖、药食同源物质、水果及（或）水果制品等辅料中的一种或几种，再经辅料处理、配料（或不配料）、制曲发酵、预处理（或调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工制成的醪糟米酒、甜白酒。

## 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅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 按产品包装形式的不同分为：无密封包装产品和灭菌密封包装产品。

3.1.1 无密封包装产品：用瓦坛、瓦盆、土罐或其他器皿做容器盛装的甜白酒，包装容器不密封。

3.1.2 灭菌密封包装产品：以金属罐、玻璃瓶或软包装容器包装，经排气、密封、杀菌等工序制成的灌装甜白酒。

3.2 按生产加工工艺的不同分为：原味甜白酒、调味甜白酒。

3.2.1 原味甜白酒：未经调味的甜白酒。

3.2.2 调味甜白酒：添加可食用花卉、食糖、药食同源物质、水果及（或）水果制品等辅料中的一种或几种，进行调味制成的调味甜白酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 紫米、红米、黑米：应选用洁净、无霉变、无污染的产品，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 食糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 可食用花卉、食糖、药食同源物质、水果及（或）水果制品等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 酒曲：应符合相应标准的要求及规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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 | 色 泽  | 具有该产品应有的色泽，色泽均匀一致。       | 取适量样品置于洁净透明的烧杯中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。 |
|     | 组织形态 | 呈单一的发酵汁水状或汁水与米制品发酵后的混合状。 |                                |
| 香 气 |      | 具有发酵米酒或混合辅料后特有的醇香。       |                                |
| 口 味 |      | 具有发酵米酒应有的滋味口感。           |                                |
| 典型性 |      | 具有发酵米酒特有的典型风格。           |                                |

#### 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    |
|--------------------|--------------|--------|------------|
|                    | 无密封包装        | 灭菌密封包装 |            |
| 酒精度(20℃), %vol ≤   | 8.0          |        | GB/T 15038 |
| 总酸(以乳酸计), g/100g ≤ | 2.0          |        | GB 12456   |
| 总糖(以葡萄糖计), g/100g  | 5.0~55.0     |        | GB 5009.8  |
| 固形物, % ≥           | 5.0(固液混合状产品) |        | QB 1007    |

#### 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

4.6.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，并按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

4.6.2 其他包装产品的微生物限量

4.6.2.1 微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

4.6.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

#### 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中规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料、同一品种原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于200瓶，净含量小于500mL的抽取8瓶，净含量大于500mL的抽取6瓶，总量不得少于3000mL，样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

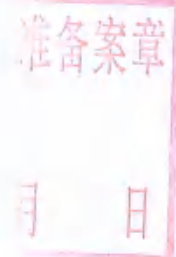
#### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，不得复检；其余指标若有任一项不合格时，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

6.1.1 预包装产品的标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 的规定，按相关规定和要求执行。



6.1.2 外包装储运包装图示标志应符合 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；灭菌密封产品应封口严密，包装牢固。

## 6.3 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、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、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，成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品应离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

云南省食  
品  
备  
案  
号：  
备  
案  
日  
期：

## 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》。

通海县曲院美松翠甜白酒厂

备案单位（盖章）

2024年12月16日

张寿丙

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月16日