

Q/LYJ

玉溪龙云酒业有限公司企业标准

Q/LYJ 0001 S—2024

云南
备案
章

玫瑰蒸馏酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040058 S-2024
备案日期: 2024年12月18日

2024-12-18 发布

2024-12-20 实施

玉溪龙云酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的玫瑰蒸馏酒是以重瓣红玫瑰和粮谷(高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米)为主要原料,经清洗、浸泡、蒸煮、加酒曲培菌糖化、固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准,作为企业组织生产、检验、贸易以及仲裁的依据。

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 蒸馏酒及其配制酒》的规定制定,其中铅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。

本标准由玉溪龙云酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人:李俊俊。

准
案
章

日

玫瑰蒸馏酒

食品安全企
号: 5304
年

1 范围

本标准规定了玫瑰蒸馏酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用是玫瑰蒸馏酒是以重瓣红玫瑰和粮谷(高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米)为主要原料,经清洗、浸泡、蒸煮、加酒曲培菌糖化、固态发酵、蒸馏、陈酿、勾调、包装等工艺制成的玫瑰蒸馏酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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

根据酒精度不同分为:高度酒(酒精度41%Vol~69%Vol),低度酒(酒精度25%Vol~40%Vol)

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米等:颗粒饱满,无虫蛀、无霉变,并符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 重瓣红玫瑰:品质好、清洁、无霉变无异味、无变质、无虫蛀、无其他夹杂物,应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.3 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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及辅料。

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
组织形态	具有该产品应有的组织形态	取适量试样置于洁净的白色盘(磁盘或同类容器)中,在自然光线下观察色泽和形态,检查有无异物,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
滋 味	酒体醇厚、柔和、爽口,无异味	
风 格	具有该产品特有的风格	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

4.3.1 高度酒理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度(20℃) ^a , %Vol	41~69	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.6	GB/T 10345
总脂(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.8	
固形物, g/L	0.6	
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.4	GB 5009.266
氰化物(以HCN计) ^b , g/L	≤ 4.0	GB 5009.36

^a酒精度以标签标示为准, 允许误差为±1%Vol; ^b甲醇、氰化物均按100%酒精度折算。

4.3.2 低度酒理化指标应符合表3的规定

表3 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度(20℃) ^a , %Vol	25~40	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.4	GB/T 10345
总脂(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.6	
固形物, g/L	0.6	
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.4	GB 5009.266
氰化物(以HCN计) ^b , g/L	≤ 4.0	GB 5009.36

^a酒精度以标签标示为准, 允许误差为±1%Vol; ^b甲醇、氰化物均按100%酒精度折算。

4.4 污染物限量

应符合GB 2762及有关规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3规定。

表4 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 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 并按JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

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。总量不得小于 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,由公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品方可出厂,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,其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时,亦要进行检验:

- a) 当原料、配方、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。

5.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718、GB 2757 的规定,并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

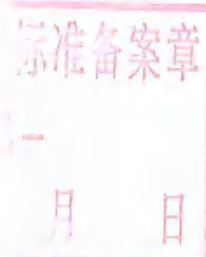
6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定,封口严密,包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、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、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存



产品应贮存于阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品，按产品不同品种和等级分别堆码整齐。

云南省
备案
备案日

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《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》。



玉溪龙云酒业有限公司

备案单位（盖章）

2024年12月18日

张勇

备案单位主要负责人（签字）

2024年12月18日