

Q/LBK

伦布卡酒业（南涧）有限公司企业标准

Q/LBK 0002 S—2024

茶味威士忌

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0032 S—2024
备案日期: 2024 年 11 月 12 日

云南省食
备案号: 5
备案日期:

2024 - 11 - 12 发布

2024 - 11 - 14 实施

伦布卡酒业（南涧）有限公司 发布

前 言

我公司生产的茶味威士忌是以谷物（麦芽、玉米、大米、青稞）、茶叶或茶浓缩液为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、调配、灌装等工艺制作而成。根据法律法规特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易及仲裁的依据。

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》和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。

本标准由伦布卡酒业（南涧）有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：林平、李平凡。

茶味威士忌

1 范围

本标准规定了茶味威士忌的术语和定义、要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以谷物（麦芽、玉米、大米、青稞）、茶叶或茶浓缩液为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、调配、灌装而成的茶味威士忌的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

本标准所引用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 茶味威士忌

以谷物（麦芽、玉米、大米、青稞）、茶叶或茶浓缩液为原料，经糖化、发酵、蒸馏、陈酿、调配而成。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 麦芽：应符合 QB/T 1686 的规定。
- 4.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。
- 4.1.3 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.4 青稞：应符合 GB/T 11760 的规定。
- 4.1.5 茶浓缩液：应符合 QB/T 4068 的规定。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合相关食品标准的规定。

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	清亮透明，允许有少量沉淀物	GB/T11857-2008
色 泽	淡黄色至金黄色	
香 气	具有茶特有的香气和酒香	
口 味	柔和、圆润，具有独特的茶植物的味道	
风 格	具有本品明显的风格	

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
酒精度（20℃） ^a ，%（V/V）	40.0～60.0	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 1.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≤ 2.5	GB/T 10345
总醛（以乙醛计），g/L	≤ 0.4	GB/T 11857—2008
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差±1.0%vol。		
^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定；其中严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

4.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次原料、同一次投料、同一工艺所生产的同规格及同生产日期产品为一批。

6.2 抽样

同组批产品中随机抽取，抽取原则不低于4个独立包装（总量不低于2L），样品分为两份，一份用于检验，一份用于留样备查。

6.3 出厂检验

产品须由企业质量检验部门按出厂检验项目检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按相关规定执行。检验项目应复合相关规定和要求。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产每半年进行一次型式检验，其项目为本标准规定的所有项目。有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换生产设备时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.5 判定规则

检验结果中所检项目全部合格判为合格。若有任一不合格项时，可用同批产品的留样，对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志、运输、储存

7.1.1 应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

7.1.2 运输贮运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合相应的食品安全标准国家标准要求和有关法律、法规的规定。

7.3 运输

运输时应避免强烈振荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放，不应与有毒、有害、有腐蚀性物品混运。

7.4 贮存

7.4.1 应贮存在清洁卫生、通风干燥、无污染并具有防潮、防尘、防虫、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害及有异味的物品混放，严防日晒、雨淋，严禁火种。产品码放应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

7.4.2 库房温度应保持在 10℃~25℃。

2024

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》。

伦布卡酒业（南涧）有限公司

备案单位（盖章）

2024年11月12日



郑小慧

备案单位主要负责人（签字）

2024年11月12日