

关于 Q/XWZ 0001 S-2025 《茶酒》 变更的说明

我公司于 2025 年 11 月 11 日发布了 Q/XWZ 0001 S-2025 《茶酒》企业标准。在该标准实际执行过程中，为更好适配当前生产工艺优化，需对本次标准中涉及的理化指标进行调整，以保障产品质量稳定性与生产合规性。具体调整的内容为：将“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 , %vol	16%-65%	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 6.4	GB 5009.36
铅(以Pb 计), mg/L	≤ 0.7	GB 5009.12
总黄酮 (以芦丁计) mg/100g	≥ 10	《保健食品检验与评价技术规范》 (2003年)总黄酮分析方法
PH值	≥ 5.5	GB 5009.237
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定	GB 2762规定的方法检测
a:酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol b:甲醇、氰化物指标均按100%酒精计算		

修改为：“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 , %vol	16%-65%	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.2	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 0.7	GB 5009.36
铅(以Pb 计), mg/L	≤ 0.1	GB 5009.12
总黄酮 (以芦丁计) mg/100g	≥ 10	《保健食品检验与评价技术规范》 (2003年)总黄酮分析方法



PH值	≥	5.5	GB 5009.237
其它污染物限量		应符合GB 2762的规定	GB 2762规定的方法检测
a酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol b甲醇、氰化物指标均按100%酒精计算			

因此,我公司《茶酒》(Q/XWZ 0001 S-2025)以2025年12月25日发布的版本为准,2025年11月11日发布的Q/XWZ 0001 S-2025《茶酒》企业标准作废,

基于上述实际生产需求,我公司特对本次备案标准变更做出说明,

云南五族生态农业科技有限公司

2025年12月25日



Q/XWZ

云南五族生态农业科技有限公司企业标准

Q/XWZ 0001 S—2025

茶酒



2025 - 12 - 25 发布

2026 - 01 - 07 实施

云南五族生态农业科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的茶酒是以茶叶（白茶）、水为原料，经发酵、蒸馏、贮存、过滤、灌装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762-2015《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中甲醇、氰化物指标严于食品安全国家标准，其他指标根据产品实际制定。

本标准由云南五族生态农业科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：段其礼、张超、严祥卫、许春香、段其朋、杨昌勤 罗玉敏。



茶酒

1 范围

本标准规定了茶酒的技术要求、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以茶叶（白茶）、水为原料，经发酵、蒸馏、贮存、过滤、灌装等工艺制成的茶酒。

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 产品分类

本产品按原料与工艺确定为茶酿型茶酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 茶叶：应符合 GB/T 22291 白茶的规定；

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其它辅料：应符合相应的食品标准和规定，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 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽、外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀	打开包装，将内容物倒入透明玻璃杯中，在自然光线下目视、鼻嗅、品尝滋味。
滋 味	茶香突出、醇香优雅	
风 格	茶香怡人、醇甜、爽净	
气 味	醇和、回甘、干净	
状 态	液 态	

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 ^a , %vol	16%~65%	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤ 0.2	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L	≤ 0.7	GB 5009.36
铅(以Pb 计), mg/L	≤ 0.1	GB 5009.12
总黄酮 (以芦丁计) mg/100g	≥ 10	《保健食品检验与评价技术规范》 (2003年) 总黄酮分析方法
PH值	≥ 5.5	GB 5009.237
其它污染物限量	应符合GB 2762的规定	GB 2762规定的方法检测
a酒精度标签标示值与实测值不应超过±1.0%vol b甲醇、氰化物指标均按100%酒精计算		

4.4 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。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 生产过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一班组、同一生产线生产的产品为一批。

5.2 抽样

同一批产品中随机抽取，抽样数量为2个独立包装。样品分为两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，经检验合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验为每半年一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一的，亦应进行型式检验：

- 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 停产半年以上重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 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

5.5.1 检验结果全部符合本标准规定技术要求的，则判该批产品为合格产品。

5.5.2 如有一项或多项不符合本标准规定，可从同批产品中加倍抽样复检该指标，若仍不符合则判定为该批次产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签标识应符合 GB 7718 规定。

6.1.2 产品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、干燥，有防潮防晒设施，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发、有异味、易污染的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮，运输温度宜保持在5℃-35℃。

6.4 贮存

产品应贮存于常温成品仓库内，库内应清洁卫生、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，分类堆码整齐，堆码高度及提取方便为宜。贮存温度宜保持在5℃-25℃。



食品企业标准备案承诺书

本食品企业承诺：

一、本企业对备案的食品企业标准负责，是食品企业标准的第一责任人。

二、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等）均为真实，并符合《食品安全法》及其实施条例。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

三、按照本备案食品企业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。

四、本企业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》。



段其朋

备案企业主要负责人（签字）

2025年12月25日

2025年12月25日