

# Q/KSC

## 昆明双晨生物技术研究开发有限公司企业标准

Q/KSC 0001 S—2021

---

### 配制酒

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010634S-2021

备案日期: 2021年12月10日

2021-12-08 发布

2021-12-10 实施

昆明双晨生物技术研究开发有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为酒基，加入块菌、茯苓、山药、桑葚、枸杞、葛根、黄精、肉桂、枳椇子、桂圆等干制品或鲜品中的一种或几种，配以冰糖、蜂蜜，经浸泡、陈化、调配、灌装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763-2021《食品中农药最大残留限量》和GB/T 27588-2011《露酒》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明双晨生物技术研究开发有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：李佳柔

省食品

号: 53

日期:

## 配制酒

### 1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为酒基，加入块菌、茯苓、山药、桑葚、枸杞、葛根、黄精、肉桂、枳椇子、桂圆等干制品或鲜品中的一种或几种，配以冰糖、蜂蜜，经浸泡、陈化、调配、灌装而成的配制酒。

### 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 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 酒基：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 块菌、茯苓、山药、桑葚、枸杞、葛根、黄精、肉桂、枳椇子、桂圆等：应无虫蛀、无霉变，并符合相应食品标准及有关规定
- 3.1.7 其他原辅料：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	浅黄色至深褐色，清凉透彻，久之后允许有少许沉淀	取 100ml 样品，倒入洁净的烧杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝
香气	具有所浸泡植物的的香气及酒香，香味和谐纯正	
滋味	酒体柔和协调，绵甜爽口，回味绵长	
风味	具有本品特有的风味	

#### 3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业  
01  
年

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) /, %vol	25.0~60.0	GB 5009.225
总酯 <sup>c</sup> (以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计), g/L	≤ 300	
干浸出物, g/L	≥ 0.30	
氰化物 (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
甲醇 <sup>c</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266

注：<sup>a</sup> 酒精度实测值以标签标示值为准，允许偏差±1.0%vol；<sup>b</sup> 总糖实测值以标签标示值为准，允许偏差±10g/L；<sup>c</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%vol酒精度折算。

### 3.4 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	GB5009.12

### 3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763及有关规定。

### 3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

### 3.7 净含量

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

### 3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

### 3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 的规定

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

标准备

)-

月

所抽样品为同一批次保质期内的产品，抽样基数不少于50瓶，抽样数量为6瓶，样品检验数量不低于500ml，样品分为2份，1份检验，1份备查。

#### 4.3 出厂检验

产品出厂前须经质检部门检验合格，并签发产品合格证方可出厂，出厂检验项目按照有关规定执行。

#### 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的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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 检验规则

检验结果中若有任一指标不合格时，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 食品标签标识应符合 GB 7718、GB 2757 及有关规定；
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

包装材料及容器应符合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，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

#### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、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。产品应离墙离地堆放，堆码高度以提取方便为宜

案章

日

## 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》。



备案单位（盖章）

2021年12月1日

李佳东



备案单位主要负责人（签字）

2021年12月1日