

Q/KXH

昆明星海果酒食品有限公司企业标准

Q/KXH 0001 S—2021

配制酒（露酒）

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010330 S-2021

备案日期: 2021 年 07 月 26 日

2021 - 07 - 26 发布

2021 - 07 - 28 实施

昆明星海果酒食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒（露酒）是以云南小曲清香型白酒、朗姆酒、食用酒精为酒基，添加（或不添加）猕猴桃、山楂、枇杷、刺梨、梨、杏、桃子、苹果、西瓜、百香果、芒果、权杷果、覆盆子、火龙果、核桃、山竹、樱桃、草莓、桔子、哈密瓜、葡萄、黑加仑、桑椹、树莓、无花果、菠萝蜜、牛奶果、桃花、重瓣红玫瑰、桂花、樱花、山药、地瓜、木瓜、嫩包谷发酵液（嫩包谷打碎磨浆，加糖度至30度，加葡萄酒曲发酵5-15天，取半发酵液做为原料）、三七花、枸杞子、松茸、人参（人工种植5年以下）中的一种或多种为辅料。经浸提、沉淀、过滤、蒸馏或不蒸馏、调配、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762-2017《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》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。

本标准由昆明星海果酒食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：余双、先俊霖。

食品生
号: 53
期:

配制酒（露酒）

1 范围

本标准规定了配制酒（露酒）的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒、朗姆酒、食用酒精为酒基，添加（或不添加）猕猴桃、山楂、枇杷、刺梨、梨、杏、桃子、苹果、西瓜、百香果、芒果、权杷果、覆盆子、火龙果、核桃、山竹、樱桃、草莓、桔子、哈密瓜、葡萄、黑加仑、桑椹、树莓、无花果、菠萝蜜、牛奶果、桃花、重瓣红玫瑰、桂花、樱花、山药、地瓜、木瓜、嫩包谷发酵液（嫩包谷打碎磨浆，加糖度至30度，加葡萄酒曲发酵5-15天，取半发酵液做为原料）、三七花、枸杞子、松茸、人参（人工种植5年以下）中的一种或多种为辅料。经浸提、沉淀、过滤、蒸馏或不蒸馏、调配、灌装等工艺加工制成配制酒（露酒）。

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 云南小曲清香型白酒：应符合 DBS 53/007 的规定。

3.1.2 朗姆酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.3 食用酒精：应符合 GB 10343 的规定。

3.1.4 枸杞子：应符合 GB/T 18672 的规定。

3.1.5 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

3.1.6 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

3.1.7 猕猴桃、山楂、枇杷、刺梨、梨、杏、桃子、苹果、西瓜、百香果、芒果、权杷果、覆盆子、火龙果、核桃、山竹、樱桃、草莓、桔子、哈密瓜、葡萄、黑加仑、桑椹、树莓、无花果、菠萝蜜、牛奶果、桃花、重瓣红玫瑰、桂花、樱花、山药、地瓜、木瓜、人参（人工种植5年以下）：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.8 嫩包谷发酵液：应符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 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。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

安全企
01
年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外观	具有品种相应的色泽，允许有少量沉淀及内容物。	取适量样品放入洁净的烧杯内，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香气	具有所浸泡植物的香味及香气，无异味。	
滋味	酒体完整，柔和协调。	
风格	具有本品特有的风格。	

3.3 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
^a 酒精度% (20℃), % (vol)	3.0~64.0	GB 5009.225
干浸出物, g/L	≥ 0.1	GB/T 15038
滴定酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	
^b 总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 300	
^c 甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
^c 氰化物, (以HCN计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
^a 瓶装酒酒精度允许误差为标签标注的±1.0%vol; 散装酒酒精度允许误差为标签标注的±2.0%vol;		
^b 总糖实测值允许误差为±20g/L;		
^c 甲醇、氰化物指标均按100%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	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

酒精度≤24% vol的产品微生物限量应符合表4的规定。

表4 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行				

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 JJF 1070 规定的方法检验。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂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 酒类的规定。

3.9 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

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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，总量不得少于3000mL。样品分成2份，1份用于检验，1份用于备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并符合合格证后方可出厂，出厂检验项目应按照国家有关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 当原料、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 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，判该批产品为不合格产品，不得复检；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 2757、GB 7718 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。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装运输；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、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，堆码高度以提取方便为宜。

5.3.1

承 诺 书

本食品安全企业标准备案单位保证：

一、本次申请备案所填写的内容、所附全部资料（包括研究和检验数据等）均是客观真实的，并符合《中华人民共和国食品安全法》等要求，如有不实之处，本单位将承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含未经许可的食品（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》。



2021年7月8日

余双

备案单位主要负责人（签字）：

2021年7月8日