

Q/YFJ

云南杨林肥酒有限公司企业标准

Q/YFJ 0007 S—2021

代替 Q/YFJ 0007 S-2018

配制酒（露酒）

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010299S-2021

备案日期: 2021 年 07 月 07 日

2021-07-07 发布

2021-07-09 实施

云南杨林肥酒有限公司 发布

云南
备案
备案

前 言

我公司生产的配制酒(露酒)，是以云南小曲清香型白酒为基酒，添加（或不添加）大枣、枸杞、拐枣、橘皮、菊花、小茴香、丁香、肉桂、栀子、龙眼肉、玛咖、辣木叶、蓝莓、山楂、杨梅、块菌、松茸、山药、乌梅、玉竹、桑椹、黄精、人参(人工种植)、覆盆子、白砂糖、冰糖、低聚果糖、蜂蜜中的一种或几种原料，经浸泡、勾兑、过滤、分装等工序制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》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。

本标准代替Q/YFJ 0007 S-2018《杨林牌配制酒》。

本标准由云南杨林肥酒有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：邵正、李贵云

省食品

号：5

日期：

配制酒（露酒）

1 范围

本标准规定了配制酒（露酒）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为酒基，添加（或不添加）大枣、枸杞、拐枣、橘皮、菊花、小茴香、丁香、肉桂、栀子、龙眼肉、玛咖、辣木叶、蓝莓、山楂、杨梅、块菌、松茸、山药、乌梅、玉竹、桑椹、黄精、人参（人工种植）、覆盆子、白砂糖、冰糖、低聚果糖、蜂蜜中的一种或几种原料，经浸泡、勾兑、过滤、分装等工序而制成配制酒（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 产品分类

按产品所用原料不同分为：杨林肥酒、水果酒、块菌酒、松茸酒、玛咖酒、拐枣酒、玛咖人参（人工种植）酒、辣木叶酒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 云南小曲清香型白酒：应符合 DBS 53/007-2015 的规定。

4.1.2 拐枣、橘皮、菊花、小茴香、丁香、肉桂、栀子、龙眼肉、辣木叶、山药、乌梅、玉竹、桑椹、黄精、人参（人工种植）、覆盆子：应无霉变、无虫蛀、无杂质、无腐烂、无变质，并应符合相应食品标准和有关规定。

4.1.3 蓝莓、山楂、杨梅：应新鲜、成熟适度、无霉变、无虫蛀、无杂质、无腐烂、无变质，并应符合相应食品标准和有关规定。

4.1.4 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 块菌：应符合 GB 7096 的规定。

4.1.7 松茸：应符合 DBS 53/022 的规定。

4.1.8 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 标准规定。

4.1.10 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.11 低聚果糖：应符合 GB/T 23528 的规定。

4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.13 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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 感官要求

项 目	要 求	检验方法
外 观	酒质透明, 允许有少许沉淀	将样品 100ml 倒入洁净的烧杯内, 置于自然光亮处, 用目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品特有的香味、无异味	
口 味	醇和、舒顺谐调、酒体完整	
色 泽	杨林肥酒: 淡绿色至绿色、淡黄色至黄色; 其他类酒应具有该产品特有的色泽。	
风 格	具有本品特有风格	

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
	低度酒	高度酒	
酒精度 (20℃), (%vol)	10~24	25~60	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤	300.0	GB/T 15038
滴定酸 (以乙酸计), g/L	≤	6.0	
总酯 ^a (以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 27588
甲醇, g/L	≤	0.6	GB 5009.26
氰化物 (以HCN计), mg/L	≤	6.0	GB 5009.36

注: 酒精度实测值与标签标示值允许差为: 瓶装酒±1%vol、散装酒±2%vol; 总糖允许误差为标签标示值的±10g/l; 甲醇、氰化物的指标均按 100%酒精度折算; ^a 总酯限于酒精度≥25%vol。

4.4 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 理化指标

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 微生物限量

应符合 GB 2758 的规定。

4.7 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 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求

蒸馏酒的配制酒应符合 GB 8951 的规定，发酵酒的配制酒应符合 GB12696 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一工艺、生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：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，分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

5.4 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规定的全部项目。有下列情况之一者，必须进行型式检验：

- 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

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验项目中微生物检验有任何一项不合格，判定该产品为不合格产品，不得复检。其它检验项目有不合格项，可用留样样品进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标识应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 及有关规定。

6.1.2 外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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混装混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。

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》。



2021年 6 月 16 日

邵 三

备案单位主要负责人（签字）

2021年 6 月 16 日