

Q/YZA

云南众爱生物科技有限公司企业标准

Q/YZA 0003 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: 53010442S-2021

备案日期: 2021年09月09日

2021-09-09 发布

2021-09-11 实施

云南众爱生物科技有限公司

发布

前 言

我公司生产的配制酒是以蒸馏酒为基酒，配以三七须根、三七花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、枸杞、松子、玛咖、杨梅、木瓜、青梅、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、拐枣、红茶、绿茶、普洱茶、松露、松茸、蛹虫草等可食用菌、桑椹、大枣等其中的一种或几种，添加或不添加冰糖、白砂糖、蜂蜜，经辅料处理、浸泡（或提取）、过滤、调配、澄清、灌装、包装等工艺加工而成。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》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。

本标准由云南众爱生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：蔡定宝、王炘槐、胡红梅。

食品安
号: 53
期:

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以蒸馏酒为基酒，配以三七须根、三七花、铁皮石斛花、铁皮石斛叶、紫皮石斛、枸杞、松子、玛咖、杨梅、木瓜、青梅、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、拐枣、红茶、绿茶、普洱茶、松露、松茸、蛹虫草等可食用菌、桑椹、大枣等其中的一种或几种，添加或不添加冰糖、白砂糖、蜂蜜，经辅料处理、浸泡（或提取）、过滤、调配、澄清、灌装、包装等工艺加工而成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中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

根据使用原辅料的不同分为：三七须根酒、三七花酒、铁皮石斛酒、紫皮石斛酒、松子酒、玛咖酒、杨梅酒、木瓜酒、青梅酒、人参酒、重瓣红玫瑰花酒、拐枣酒、枸杞酒、拐枣枸杞酒、红茶酒、绿茶酒、普洱茶酒、松露酒、松茸酒、蛹虫草酒、桑椹酒等。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB/T 26761 或 DBS53/007 或 GB 2757 的规定。
- 4.1.2 松子、杨梅、木瓜、青梅、人参（人工种植5年及5年以下）、重瓣红玫瑰、拐枣、桑椹等：应无霉变、无腐烂、无变质、无虫蛀，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.3 三七须根：应符合 DBS53/029 的规定。
- 4.1.4 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。
- 4.1.5 铁皮石斛花：应符合 DBS53/030 的规定。
- 4.1.6 铁皮石斛叶：应符合 DBS53/031 的规定。
- 4.1.7 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。
- 4.1.8 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 红茶：应符合 GB/T 13738.1 或 GB/T 13738.2 或 GB/T 13738.3 的规定。
- 4.1.10 绿茶：应符合 GB/T 14456.1 或 GB/T 14456.2 的规定。
- 4.1.11 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.12 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 4.1.13 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

- 4.1.14 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.15 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.16 松露、松茸、蛹虫草等可食用菌：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 其他原辅材料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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	澄清透明，可见或不可见添加的植物原料，久置后允许有少量沉淀。	GB/T 15038
色 泽	具有相应产品应有的色泽，清亮透明。	
香 气	具有相应产品特有的浓郁醇香，香气协调，无异味。	
滋 味	酒体醇和协调，醇香清雅、爽适，无异味。	
风 格	具有本品独特的风格。	

4.3 理化指标

应符合GB 2757的规定；酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%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2的规定。

表2 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 净含量

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

4.6 食品添加剂

- 4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于 200 瓶，净含量 < 500 ml，抽取 8 瓶，净含量 ≥ 500 ml，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000 ml，将抽取的样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前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；出厂检验项目按相关规定执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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

检验结果中，若有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运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标准和有关规定，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。产品运输应避免日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、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》。



秦文志

备案单位主要负责人 (签字)

2021年 8月 31日

2021年 8月 31日