

Q/XLJ

香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0007 S—2020

代替 Q/XLJ 0007 S—2017

青稞发酵酒

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5334⁰⁰¹³ S-2020
备案日期: 2020年 9 月 29 日

2020-08-19 发布

2020-09-29 实施

香格里拉酒业股份有限公司 发布

前 言

我公司生产的青稞发酵酒是以青稞为主要原料，经浸麦、蒸煮、糖化、发酵、压榨、巴氏杀菌、澄清、过滤等工艺加工而成。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》特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2753-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》等国家标准制定，其中铅的指标严于国家食品安全标准 其余指标根据《其他酒生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际情况制定。

本标准代替Q/XLJ 0007 S-2017《青稞发酵酒》

本标准主要起草人：崔可栩、曹建宏、纪云彩、曹海阔、张艳、侯曼美、夏婷

本标准适用于子公司：香格里拉（秦皇岛）葡萄酒有限公司

青稞发酵酒

1 范围

本标准规定了青稞发酵酒的要求、检验规则、包装、标志、运输及贮存要求。

本标准适用于以藏区青稞为主要原料，经浸麦、蒸煮、糖化、发酵、压榨、巴氏杀菌、澄清、过滤等工艺加工而成。

安全企业标

2 规范性引用文件

34 S-

本标准中所引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。仅所注日期的版本适用于本文件。凡是未注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

年

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 青稞：应颗粒饱满，无虫蛀、霉烂，应符合 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 其他原料：应符合相应的食品安全标准及有关规定要求，不得添加非食品原料和辅料。

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	清亮透明，无杂物，允许有少量沉淀	GB/T 15038
色泽	禾秆黄至金黄	
香气	具有清新、优雅、愉悦的酒香	
滋味	口味清爽、协调，酒体完整，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	6.0~16.0	GB/T 13662
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 20.0	
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	≤ 9.0	
干浸出物 (g/L)	≥ 17.0	GB/T 15038
总二氧化硫 (以SO ₂ 计) / (mg/L)	≤ 250	
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.16	GB 5009.12
a 酒精度标签标注值与实测值不得超过±1.1(%vol)		

3.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 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照GB/T 4789.1执行。				

3.5 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中规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定

4 检验规则

4.1 组批

同一批投料，同一工艺，同一个储酒容器内的青稞发酵酒为同一批。

4.2 抽样

从贮酒罐的取样阀门取酒样，每个储酒容器内产品抽样不少于4瓶，进行感官要求、理化指标、微生物指标的检验；采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、储酒容器编号，将两瓶样品封存，保存2个月备查，其他样品立即送检。

4.3 出厂检验

产品经本厂检验部门按本标准规定检验，并附有检验部门签署的质量合格证，合格后方可出厂。感官、酒精度、总糖、总酸、总二氧化硫及干浸出物为每批必检项目。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。发生下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品的原料、工艺有重大的改变，可能影响产品质量时；
- b) 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进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中微生物不合格，则判定不合格，其他项目若有不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的规定。

5.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

内包装必须用符合食品卫生要求的玻璃瓶。瓶贴周正严实，瓶塞密封无损，不漏酒。外包装用瓦楞纸箱，箱内要有防震、防撞的间隔材料。

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混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

应在5℃~25℃温度条件下贮存。在贮存的过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。用软木塞封口的酒须卧放或倒放。



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》。

香格里拉酒业股份有限公司

备案单位（盖章）



2020 年 8 月 19 日

备案单位主要负责人



2020 年 8 月 19 日