

Q/CHL

昌宁海量酒业有限公司企业标准

Q/CHL 0001 S—2020

代替 Q/CHL 0001 S-2016

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5305 0123 S-2020
备案日期: 2020 年 09 月 04 日

云南省食
备案号
备案日期

2020-09-04 发布

2020-09-10 实施

昌宁海量酒业有限公司

发布

前 言

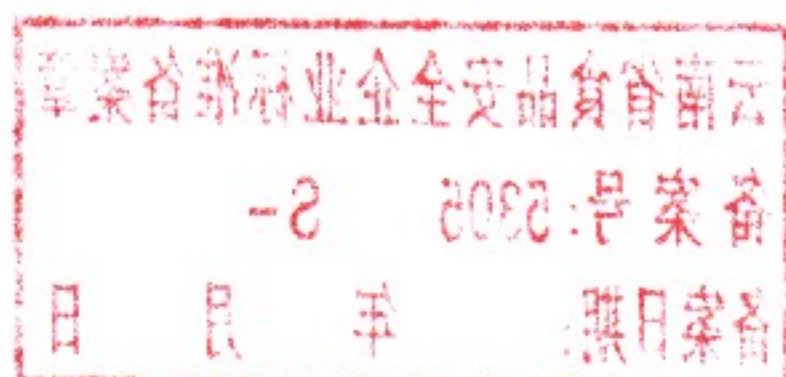
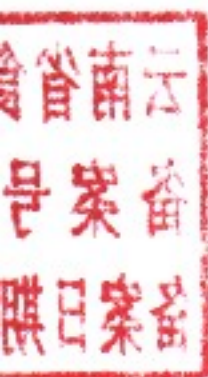
我公司生产的配制酒，是以小曲固态法白酒或固液法白酒为基酒，添加或不添加松子、杨梅、木瓜、松露、人参（人工种植5年以下）、葛根、茯苓、重瓣玫瑰花、山楂、大枣、李子、梅子、蓝莓、桑葚、枸杞子、桂圆、松茸、蜂蜜等辅料，经浸泡、分离、澄清、过滤、调配、灌装、包装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的规定，特制定本标准，作为本厂组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准代替Q/CHL 0001S-2016《配制酒》。

本标准由昌宁海量酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘超华。



配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小曲固态法白酒或固液法白酒为基酒，添加或不添加松子、杨梅、木瓜、松露、人参（人工种植5年以下）、葛根、茯苓、重瓣玫瑰花、山楂、大枣、李子、梅子、蓝莓、桑葚、枸杞子、桂圆、松茸、蜂蜜等辅料，经浸泡、分离、澄清、过滤、调配、灌装、包装等工艺加工制成的配制酒。

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 产品分类

根据使用的原料不同分为：松子酒、杨梅酒、木瓜酒、松露酒、人参（人工种植5年以下）酒、葛根酒、茯苓酒、重瓣玫瑰花酒、山楂酒、大枣酒、李子酒、梅子酒、蓝莓酒、桑葚酒、枸杞子酒、桂圆酒、松茸酒、蜂蜜酒等。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 基酒：应符合 GB/T 26761、GB/T 20822 或 DBS 53/007 的规定。
- 4.1.2 蜂蜜：应符合 GB/T 14693 的规定。
- 4.1.3 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.4 松茸：应符合 GB/T 23188、DBS 53/022 的规定。
- 4.1.5 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：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
色 泽	具有该品种固有色泽，可见或不可见添加的植物原料，允许有少量沉淀。	取适量样品置于洁净器皿中，在自然光线明亮处目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品种特有的浓郁醇香，香气协调。	
滋 味	酒体醇和完整，舒顺协调，无异味。	

品安全企业标
5305 S-
年

表 1 (续)

风 格	具有本品种特有的风格
-----	------------

4.3 理化指标

应符合表3的规定。

表2 理化指标

项目	指标		检验方法
	高度酒	低度酒	
酒精度 ^a , %vol	40-69	25-39	GB/T 10345
总脂(以乙酸乙酯计), g/L	≥0.6	0.4	
滴定酸(以乙酸计), g/L	≤6.0		
总糖 ^b (以葡萄糖计), g/L	≤200		
甲醇 ^c , (g/l)	≤0.6		GB/T 5009.48
氰化物 ^c , (g/l)	≤6.0		
注: ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为: 瓶装酒±1.0%vol、散装酒±2.0%vol; ^b 总糖与标签标示值允许差±2.0g/l; ^c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定, 其中铅指标限量符合表3的规定。

表3 污染物指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅(以 Pb 计), (mg/L) $\leq$	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 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。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.8 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

以同一品种的原料，同一次投料、同一工艺所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，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。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质检部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、甲醇。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目，有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- 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 判定原则

检验结果中有任一项指标不符合本标准要求时，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 预包装产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定，含人参和拐枣的产品还应标注不适宜人群和最大食用限量。

6.1.2 人参、茯苓产品不适宜人群：孕妇、哺乳期妇女及 14 周岁以下儿童。

6.1.3 每口最大食用量：≤150ml。

6.1.4 外包装储运图示、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食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，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。运搬时应轻放，严禁仍摔、重压。运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

注册备案章

月 日



备案单位承诺书

本食品安全标准备案单位承诺：

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、法规禁止的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位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》。

昌宁海量酒业有限公司

备案单位（盖章）

2020年09月04日

备案单位主要负责人（签字）

2020年09月04日

