

Q/CSX

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江 楼野菌园食品加工厂企业标准

Q/CSX 0004 S—2020

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0042 S-2020
备案日期: 2020 年 7 月 14 日

云南省
备案
备案日

2020 - 07 - 13 发布

2020 - 07 - 14 实施

楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野
菌园食品加工厂 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为酒基，再以新鲜松茸、块菌（松露）为主要原料，添加或不添加冰糖、大枣、枸杞（枸杞子）等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、杀菌（或不杀菌）、灌装等工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、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/T 27588-2011《露酒》的规定制定，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。

本标准由楚雄盛祥农产品开发有限公司楚雄望江楼野菌园食品加工厂提出、起草并解释。

本标准起草人：麦以明

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、贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为酒基，再以新鲜松茸、块菌（松露）为主要原料，添加或不添加冰糖、大枣、枸杞（枸杞子）等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、杀菌（或不杀菌）、灌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

根据使用的原料不同分为：块菌（松露）酒、松茸酒。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

- 4.1.1 酒基：应符合 DBS 53/007 的规定
- 4.1.2 新鲜松茸：应符合 DBS 53/022 的规定
- 4.1.3 新鲜块菌（松露）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 枸杞（枸杞子）：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.5 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 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。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

食品安全企业
证号: 5323
月: 年

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于无色透明玻璃器皿中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
澄清晰度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量沉淀物或悬浮物。含有松茸或块菌（松露）的配制酒中允许有松茸或松露（块菌）。	
香气	具有本品应有的香味，诸香和谐纯正。	
口感	酒体醇和协调、爽口、酒体完整，无异味	
风格	具有本品的独特风格。	

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
沥干物，% $\leq$	5	GB/T 10786
酒精度（20℃），%vol	25.0~65.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L $\leq$	200.0	GB 5009.8（第二法）
总酸（以乙酸计），g/L $\leq$	6.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L $\geq$	0.35	
甲醇，g/L $\leq$	0.6	GB 5009.266
氰化物（以HCN计），mg/L $\leq$	8.0	GB 5009.36
注：1. 酒精度标签标示值与实测值允许差为：瓶装酒 $\pm 1\%$ vol。 2. 总糖标签标示值与实测值允许差为： $\pm 20\%$ 。 3. 甲醇、氰化物均按 100%vol 酒精度折算。		

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/L $\leq$	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

食品添加剂的使用应符合GB 2760中配制酒的规定。

4.7 生产加工过程

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为：净含量 $<500\text{ mL}$ ，抽取 8 瓶，净含量 $\geq 500\text{ mL}$ ，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000 mL，分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经质量检验部门检验合格，并附质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、净含量、酒精度、总酸、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。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。
- 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

检验结果中微生物指标若有任一项不合格，则判该批产品不合格；其余指标不符合本标准要求的，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

标准备案章

月 日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

6.1.2 产品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，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

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、无异味的仓库内。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、混防。

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》。



备案单位（盖章）

麦以明

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 7 月 9 日

2020 年 7 月 9 日

