

Q/YCC

云南牟定朝昌经贸有限公司企业标准

Q/YCC 0001 S—2020

代替 Q/YCC 0001 S-2017

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5323 0032 S-2020
备案日期: 2020年 6 月 5 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 06 - 03 发布

2020 - 06 - 05 实施

云南牟定朝昌经贸有限公司

发 布

前 言

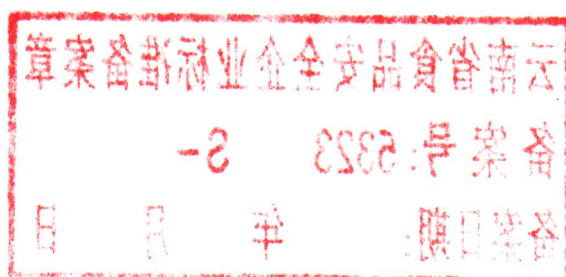
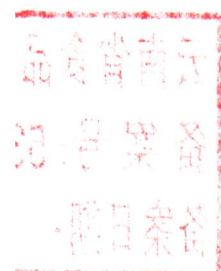
我公司生产的配制酒选用云南小曲清香型白酒为基酒，以青梅、杨梅、木瓜、新鲜松茸、玛咖、块菌为主要原料，添加（或不添加）枸杞、木枣、冰糖，经浸泡、调配、澄清、过滤、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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。

本标准代替Q/YCC 0001 S-2017《配制酒》。

本标准由云南牟定朝昌经贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人修订人：温朝昌



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、运输及贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为基酒，以青梅、杨梅、木瓜、新鲜松茸、玛咖、块菌为主要原料，添加（或不添加）枸杞、大枣、冰糖。经浸泡、调配、澄清、过滤、灌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

按采用原料不同分为六个类型：青梅酒、杨梅酒、木瓜酒、松茸酒、玛咖酒、块菌酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 酒基：应符合 DBS 53/ 007 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 新鲜块菌（松露）：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 松茸：应符合 DBS 53/ 022 的规定。
- 4.1.5 冰糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.6 枸杞：应符合 GB /T 18672 的规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 玛咖：应符合 DBS 53/ 001 的规定。
- 4.1.9 青梅、杨梅、木瓜：应新鲜、无虫蛀、无腐烂、无杂质，并符合相应食品标准及有关规定。
- 4.1.10 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。

安全企业标准第
23 S-
年 月

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本产品应有的色泽。	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。
澄清度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量沉淀物或悬浮物。	
香气	具有本品物有的浓郁醇香，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
酒精度（20℃），%vol	25.0-65.0	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 8.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	
甲醇，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 200.0	GB 5009.8（第二法）
氰化物（HCN），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
沥干物，%	≤ 5	GB/T10786
注：1、酒精度标签标示值与实测值允许差为：瓶装酒 ±1%vol。 2、总糖标签标示值与实测值允许差为：± 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 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 pb 计），mg/L	≤ 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 的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 8951 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一配方、同一原料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

在同一批次产品中随机抽取样品，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份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格，并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、总糖、总酸、甲醇。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其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，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

检验结果中，若有任一指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 2757 和 GB 7718 的规定。含有玛咖的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用量。

6.1.2 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、无污染、无异味。运输过程中防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放，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

成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品应离地离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮，混装。

案章

日



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)

备案单位主要负责人(签字)

2020年1月2日

2020年6月2日

