

**Q/MHX**

**弥渡宏星酒坊企业标准**

**Q/MHX 0001 S—2021**

## **发酵酒及其蒸馏酒**

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5329 0005 S- 2021

备案日期: 2021年 01月 28日

云南省食品

备案号: 5

备案日期:

2020-12-24 发布

2021-01-28 实施

**弥渡宏星酒坊发布**

## 前　　言

我酒坊生产的发酵酒及其蒸馏酒是以红高粱或玉米为原料，经除杂、称重、清洗、泡粮、蒸粮、摊凉、拌曲、糖化、发酵、蒸馏、灌装等工艺加工制成。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GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、DBS 53/007《云南小曲清香型白酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由弥渡宏星酒坊提出、起草并解释。

本标注主要起草人：郭田河。

# 发酵酒及其蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了发酵酒及其蒸馏酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以红高粱或玉米为原料，经除杂、称重、清洗、泡粮、蒸粮、摊凉、拌曲、糖化、发酵、蒸馏、灌装等工艺加工制成的发酵酒及其蒸馏酒。

## 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 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 红高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

3.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 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
	高粱酒	玉米酒	
色泽、外 观	酒体清亮透明，微红、无悬浮物	酒体清亮透明，无色或微黄、无悬浮物	取适量样品倒入洁
气味、滋味	具有该产品特有的香气和口味，酒体醇和谐调，爽净，回味怡畅、甘冽		净的烧杯中，在自然光
组织、形态	久置后，不允许出现沉淀；无肉眼可见外来杂质		下，目视、鼻嗅、口尝。

### 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 <sup>a</sup> (20℃), %vol	40.0~55.0	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.4	GB/T 27588
固形物, g/L	≤ 0.5	GB/T 10345
乙酸乙酯, g/L	≥ 0.3	GB/T 10345
甲醇 <sup>b</sup> , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

注: a、酒精度实测值与标签标示值允许差为: ±2.0%vol;  
c、甲醇、氰化物均按100%酒精度折算。

### 3.4 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符合表3的规定。

表3 污染物限量

项目	指标	检测方法
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12

### 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规定的方法测定。

### 3.6 食品添加剂

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。

月

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一次投料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为: 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, 总量不少于3000ml, 样品分为两份, 一份检验, 一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格并出具合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 感官、净含量、总糖、酒精度、甲醇。

### 4.4 型式检验

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

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大的变化时；
- 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) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

#### 4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格。其余指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

5.1.1 销售包装标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

#### 5.2 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。

#### 5.3 运输

运输工具必须保证清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染、易挥发的物品混运，搬运时应轻拿轻放，严禁扔、摔、挤压，避免强烈震荡，运输过程中应防止暴晒、雨淋以及受潮。

#### 5.4 贮存

贮存产品的仓库应当保持清洁、阴凉、干燥、通风，严防受热或太阳暴晒。堆放时应离地、离墙，不得与有毒有害物质混贮，产品应在5℃～35℃贮存，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。