

Q/XWH

祥 云 县 万 花 溪 酒 厂 企 业 标 准

Q/XWH 0001 S—2021

代替 Q/XWH 0001 S-2018

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备 案 号: 5329 0018S-2021
备案日期: 2021 年 5 月 8 日

云南省食品
备 案 号: 5
备案日期:

2021 - 04 - 16 发布

2021 - 05 - 08 实施

祥云县万花溪酒厂

发 布

前 言

我厂生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒或浓香型白酒为酒基，以新鲜松茸、松露为主要原料，添加或不添加冰糖等辅料。经浸泡、勾调，按照一定的生产工艺加工而成的。

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，制定本标准，作为本企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，本标准中铅的指标限量严于食品安全国家标准；其余指标根据GB/T 27588-2011《露酒》及产品实际制定。

本标准代替 Q/XWH 0001 S-2018 《配制酒》。

本标准由祥云县万花溪酒厂提出、起草并起草。

本标准主要起草人：李加福。

配 制 酒

1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、检验规则以及标志、包装、运输和储存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒或浓香型白酒为酒基，以新鲜松茸、松露为主要原料，添加或不添加冰糖等辅料。经浸泡、勾调，按照一定的生产工艺加工而成的配制酒。

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

按原料不同分为：松茸酒、松露酒

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蒸馏酒：应符合 DBS 53/007 或 GB/T 23547 的规定

4.1.2 冰糖：应符合 QB/T1173、QB/T1174 的规定

4.1.3 新鲜松茸、松露应菇型完整、无污染、无霉变，不得混入非食用杂菌，并符合 GB 7096 的规定和相应的食品安全标准的有关规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定

4.1.5 其他原辅料质量应符合国家相应的标准和有关规定。

4.2 质量要求

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、外观	具有本产品特有的色泽，静置澄清透明，有浸泡或无浸泡物，久置允许有少量沉淀	GB/T 15038
香气	具有本产品特有的香味，香气和谐纯正	
滋味	醇和，舒顺协调，酒体完整	
风格	具有本产品特有风格	

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
总酸/滴定酸（以乙酸计），（g/L）	≤ 6.00	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），（g/L）	≤ 200	
干浸出物，（g/L）	≥ 0.30	
酒精度（20℃），%（vol）	38~55	GB 5009.255
总酯（以乙酸乙酯计），（g/L）	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇，（g/L）	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物（以HCN计），（mg/L）	≤ 8.0	GB 5009.36
注：1、酒精度标签示值与实测值允许误差为：瓶装酒±1.0%vol、散装酒±2.0%vol。 2、总糖标签示值与实测值允许误差±20.0%g/L。 3、总酯限于以蒸馏酒为酒基（酒精度≥25%vol）的配制酒。 4、甲醇、氰化物的指标均按100%的酒精折算。		

4.4 污染物限量

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/kg	≤ 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 GB2760 的规定。

4.7 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

同一批投料生产、同一工业所生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

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。样品为2份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前，应经本企业质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、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，检验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，亦进行型式检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 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) 食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有任一项不合格时，可以用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品销售包装的标签、标识应符合 GB 7718 及 GB 2757 的规定。
- 6.1.2 产品外包装的标志应符合 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及其有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应符合相应卫生要求。运输过程中应轻拿轻放，防止颠簸，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混放、混装。运输中应防挤压、防雨、防潮、防晒、防冻。

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、无异味的库房内。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、混放

