

Q/DXD

弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司企业标准

Q/DXD 0001 S—2021

蒸馏酒

云南省食品安
备案号:532
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53250003S-2021
备案日期:2021年1月14日

2021-01-14 发布

2021-01-23 实施

弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的蒸馏酒是以新鲜水果或甘蔗为原料，经榨汁或破壁、发酵、蒸馏、勾兑、陈酿、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、贸易和仲裁的依据。

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》和GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由弥勒东风大兴地葡萄酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：夏树蓬。

蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜水果或甘蔗为原料，经榨汁或破壁、发酵、蒸馏、勾兑、陈酿、灌装等工艺加工而成的蒸馏酒。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 新鲜水果和甘蔗：应新鲜、成熟度好，无污染、无病果、无腐烂霉变，并符合相应的食品标准和有关规定。

3.1.3 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。

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
色泽和外观	无色至黄色，无悬物，允许有少量沉淀	取适量样品置于无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
气味	具有该品种特有的醇香	
滋味	口感柔和、香醇	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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, ^a %vol	≥	25	GB 5009.225
甲醇 ^b , g/L	≤	2.0	GB 5009.266

表 2（续）

氰化物 ^b (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±1.0%vol。 ^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定；严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项目	指标	检验方便
铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法检验。

3.7 食品添加剂及营养强化剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、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，抽样基数不少于200瓶，样品不少于6瓶，总净含量不少于2.5升，样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、甲醇。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项不合格,可用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定。封口严密,包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染,运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输,装卸时应轻搬、轻放,防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置,应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存,堆放时应离地离墙,堆放高度以提取方便为准。



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）



2021年1月8日

备案单位主要负责人（签字）

2021年1月8日

