

# Q/LHW

## 临沧拉祜王酒业有限责任公司企业标准

Q/LHW 0002 S—2021

### 多依香型蒸馏酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5309 0018 S-2021

备案日期: 2021年 4月2日

云南省

备案号

备案日期

2021 - 04 - 02 发布

2021 - 04 - 06 实施

临沧拉祜王酒业有限责任公司 发布

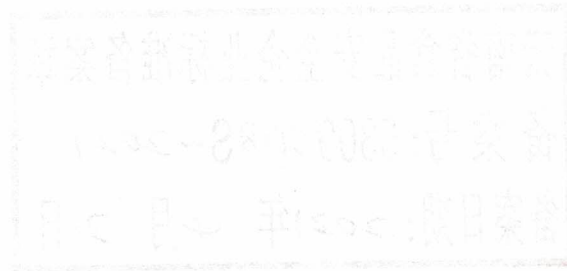
## 前 言

临沧拉祜王酒业有限责任公司生产的多依香型蒸馏酒是以多依果为主要原料，蜂蜜为辅料，经筛选，清洗，蒸汽杀菌，菌种培养，混合均匀，加酒发酵，蒸馏，勾调和储存陈化，包装制成的以多依果香型蒸馏酒。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、贸易的依据。

本标准安全性指标按照 GB 2762《食品安全标准食品中污染物限量》、GB 2757《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。本标准首次发布。

本标准由临沧拉祜王酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王馨禧、付艳玲、卢宗龙、郭震。



# 多依香型蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了多依香型蒸馏酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以多依果为主要原料，蜂蜜为辅料，经筛选，清洗，蒸汽杀菌，菌种培养，混合均匀，加酒发酵，蒸馏，勾调和储存陈化，包装制成的以多依果香型蒸馏酒。

## 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 产品分类

- 3.1 按加工使用的原料分为：多依酒。
- 3.2 按包装材料分为：陶瓶包装、瓷瓶包装和玻璃瓶包装。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 多依应选当年成熟无霉变、无坏果的新鲜果实。
- 4.1.4 白酒：应符合 DBS53/ 007 的规定。
- 4.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，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。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
香 气	具有多依和酒的香气，香气协调	将样品置于法净的容器，在自然光线下，检查其色泽，闻其口味，尝其风格。
口 味	醇正、柔和、多依香适口、后味香气纯净，具有多依的滋味	
色 泽	鲜亮、无悬浮物、无沉淀。	
杂 质	无肉眼看见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

食品安全企业标准  
: 5309 S-  
: 年 月

表2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	9~28	28~52	
酒精度 (% vol)			GB/T 5009.255
总酸(以乙酸计)g/L ≤	0.20		GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计)g/L ≤	0.15		
甲醇g/L ≤	0.6		GB/T 5009.48
氰化物(以HCN计) mg/L ≤	8.0		GB/T 5009.36

#### 4.4 污染物限量

应符合表3的规定。

表3 污染物限量指标

项 目	指 标		检验方法
铅(以Pb计)(mg/L) ≤	0.4		GB 5009.12
其他污染物	按 GB 2762 的规定执行		

#### 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JJF1070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的规定。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB/T 23544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，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，分为两份，一份检验，一份留样。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本公司质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格后签发合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、甲醇、氰化物(送外检)。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化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) 国家食品安全监督各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项不符合本标准要求的,用留样进行复检,以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

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

6.1.2 外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、严防火种,装卸时应轻搬、轻放,避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有气味、有腐蚀性、易挥发、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、无异味的食品库房内。9~27% vol 的产品保质期为 3 年,禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放,产品离地离墙 20cm 以上产品垒叠高度不得超过 6 层。仓库温度应保持在 5C~30°C。