

Q/ PLS

普洱市宁洱水木林酒厂企业标准

Q/ PLS 0001 S—2020

代替 Q/PLS 0001 S-2019

白酒及露酒（蒸馏酒及配制酒）

云南省食品安
备案号: 5301
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308⁰⁰⁴¹ S- 2020
备案日期: 2020 年 06 月 10 日

2020 - 06 - 01 发布

2020 - 06 - 10 实施

普洱市宁洱水木林酒厂 发 布

前 言

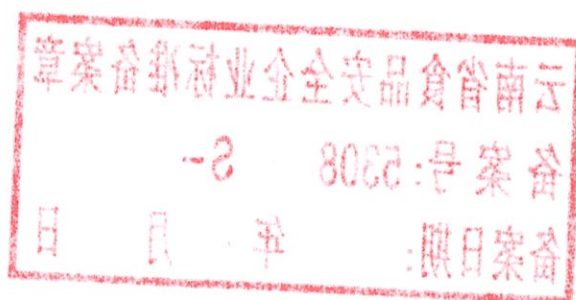
我厂生产的白酒及露酒（蒸馏酒及配制酒）是以玉米、高粱、小麦、大米为原料，采用小曲为糖化发酵剂，经泡粮、蒸煮、拌曲、固态发酵或半固态发酵、蒸煮、贮存、勾兑酿制而成的纯粮食酒，添加或不添加食用酒精，添加或不添加“紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶、普洱茶、重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）、罗汉果”，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易仲裁的依据。

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 蒸馏酒及配制酒》、GB/T 27588《露酒》的规定制定，其中铅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。

本标准代替Q/PLS 0001 S-2019。

本标准由宁洱县水木木酒厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：吴亚红、李兴荣、车宝强。



白酒及露酒（蒸馏酒及配制酒）

1 范围

本标准规定了白酒及露酒（蒸馏酒及配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以玉米、高粱、小麦、大米为原料，采用小曲为糖化发酵剂，经泡粮、蒸煮、拌曲、固定发酵或半固定态发酵、蒸煮、贮存、勾兑酿制而成的纯粮食基酒，添加或不添加食用酒精，添加或不添加紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶、普洱茶、重瓣玫瑰、凉粉草（仙草）、罗汉果，经浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成的白酒及露酒（蒸馏酒及配制酒）。

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

3.1 以是否添加可食用酒精分为：固态法白酒（蒸馏酒）、固液法白酒（配制酒）。

3.2 以是否添加紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶、普洱茶、重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）、罗汉果分为：固态法白酒及露酒（配制酒）、固液法白酒及露酒（配制酒）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦、玉米、高粱、大米：应符合GB 2715的规定。

4.1.2 食用酒精：应符合GB 31640的规定。

4.1.3 紫皮石斛：应符合DBS 53/027的规定。

4.1.4 干制三七花：应符合DBS 53/023的规定。

4.1.5 干制三七茎叶：应符合DBS 53/024的规定。

4.1.6 普洱茶：应符合GB/T 22111的规定。

4.1.7 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.8 重瓣红玫瑰、凉粉草（仙草）、罗汉果：应符合相应的食品安全标准和国家有关规定。

4.1.9 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关的规定，不得添加非食品原料和其他原辅料。

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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀。	GB/T 15038
香气	具有本品特有的香气，香气和谐纯正。	
感	酒体醇和，净爽，无异味。	
风格	具有本品特有的风格	
注：当酒的温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。对贮存 6 个月以上的浸提类配制酒允许有少量沉淀。		

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 ^a (20℃)， %vol	25.0-68.0	GB 5009.225
总糖 ^b （以葡萄糖计）， g/L	≤ 300.0	GB/T 15038
滴定酸（以乙酸计）， g/L	≤ 6.0	
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L	≥ 0.35	GB 27588 附录 A 总酯的测定
注： ^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过：瓶装酒±1.0%vol、散瓶装酒±2.0%vol； ^b 总糖标签标示值与实测值偏差不得超过±10%。		

4.4 污染物限量

应符合GB 2757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》的要求，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 蒸馏酒和配制酒的规定。

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 产品组批

以同一投料、同一工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不小于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，样品分为2份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品必须经本厂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：感官、净含量、酒精度、总糖、滴定酸。

5.4 型式检验

型式检验每半年检验一次，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) 原材料、生产工艺、生产设备发生较大改变时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- c) 出公司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，若有任一项指标不合格时，允许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 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，含紫皮石斛、干制三七花、干制三七茎叶的产品必须标注不适宜人群及每日最大食用限量。

6.1.2 包装图示标志应符合 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，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防潮、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；产品应离地、离墙堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品一起堆放。





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》。


普洱市宁洱水木林酒厂
备案单位（盖章）
2020 年 06 月 01 日


备案单位主要负责人（签字）

2020 年 06 月 01 日

