

Q/HZG

会泽中锅酒业有限公司企业标准

Q/HZG 0001 S—2020

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53030085S-2020

备案日期: 2020 年 08 月 16 日

云南
备案
备案日

2020 - 08-15 发布

2020 - 08-16 实施

会泽中锅酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以小曲固态法白酒或固液法白酒为基酒，添加三七花、三七茎叶、人参（人工种植5年及5年以下）、紫皮石斛、枸杞、干制红枣、黄精、山药、肉桂、木瓜、拐枣、松子、重瓣红玫瑰花等其中一种或几种可食用植物，经过分拣、清洗、浸提、加入（或不加入）蜂蜜、冰糖、调配、澄清、过滤、灌装（加入或不加入浸泡的植物）、包装等工艺加工制成。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，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照 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。

本标准由会泽中锅酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：罗娜。

食品
号: 53
月:

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存要求。

本标准适用于以小曲固态法白酒或固液法白酒为基酒，添加三七花、三七茎叶、人参（人工种植5年及5年以下）、紫皮石斛、枸杞、干制红枣、黄精、山药、肉桂、木瓜、拐枣、松子、重瓣红玫瑰花等其中一种或几种可食用植物，经过分拣、清洗、浸提、加入（或不加入）蜂蜜、冰糖、调配、澄清、过滤、灌装（加入或不加入浸泡的植物）、包装等工艺加工制成的配制酒。

2 规范性引用文件

下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 根据使用的原料不同分为：单一原料配制酒和混合原料配制酒。

3.1.1 单一原料配制酒：三七花酒、三七茎叶酒、人参酒、石斛酒、枸杞酒、红枣酒、黄精酒、拐枣酒、木瓜酒、松子酒、重瓣红玫瑰花酒等。

3.1.2 混合原料配制酒：以两种以上单一原料配制酒勾兑成的配制酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小曲固态法白酒：应符合 GB 26761 的规定。

4.1.2 人参（人工种植5年及5年以下）：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.3 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.4 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

4.1.5 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.7 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.8 黄精、山药、肉桂、松子、重瓣红玫瑰花：应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.9 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

- 4.1.10 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.11 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.12 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

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	具有相应产品应有的色泽，清亮透明，久置后应许有少量沉淀。	GB/T 15038
香 气	具相应产品应有的香气，诸香协调。	
口 感	酒体醇和协调，爽口、酒体完整，无异味。	
风 格	具有本品特有的风格。	
外 观	无肉眼可见外来杂质，可见或不可见添加的植物原料。	

4.3 理化指标

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
总酸（以乙酸计）， g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L	≥ 0.35	GB/T 27588 附录A
氰化物（以HCN计） ^b , mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
铅（以Pb计）， (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
a:酒精度实测值与标签标示值允许误差为：±1%vol; b:甲醇、氰化物指标按100%酒精度折算。		

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的要求。

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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令 [2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行；并按 JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951、GB 12696、GB 14881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。样品分为两份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品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，出厂检验项目按照相关规定执行。

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中的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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符合本标准要求时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.1.2 产品标签应符合 GB 2757、GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定；含三七花、三七茎叶、紫皮石斛、人参的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运；运输时应轻拿轻放，严禁摔扔；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

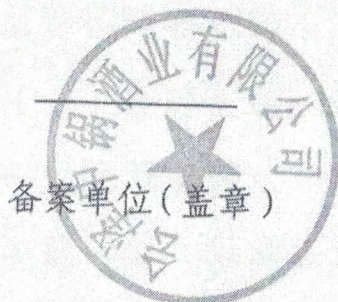
备案单位承诺书

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)

2020年07月20日

备案单位主要负责人(签字)

2020年07月20日