

**Q/MZK**

**曲靖市马龙区咨卡酒厂企业标准**

**Q/MZK 0001 S—2020**

**云南  
备案  
备案**

**泡缸酒**

**云南省食品安全企业标准备案章**  
**备案号: 53030004S-2020**  
**备案日期: 2020年01月09日**

2019-12-12发布

2020-01-09实施

**曲靖市马龙区咨卡酒厂 发布**

## 前　　言

我厂生产的泡缸酒是以糯米、紫米、大米为主要原料，经淘洗、蒸煮、拌曲、发酵、过滤、勾调、灌装等工艺加工制成。按照《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，特制订本标准，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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的要求制定，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。

本标准由曲靖市马龙区咨卡酒厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱建珍。

食品安  
号：530

期：

# 泡缸酒

## 1 范围

本标准规定了泡缸酒的产品分类、技术要求、检验规则以及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用以糯米、紫米、大米为主要原料，经淘洗、蒸煮、拌曲、发酵、过滤、勾调、灌装等工艺加工制成泡缸酒。  
全企业标  
年

## 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 产品分类

按生产工艺的不同分为：瓶装酒、散装酒、竹筒酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、大米：应符合 GB 2715、GB/T 1354 的规定；

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定；

4.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有该产品正常的色泽。	GB/T 15038
口味、香气	具有该类产品固有的醇香，醇厚，回味悠长，酒体协调。	
澄清度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量悬浮物或沉淀物。	
典型性	具有该类产品特有的典型风格。	

### 4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	理化指标	检验方法
酒精度 (20℃), %vol	4~40	GB/T 15038
保质期内酒精度 (20℃), %vol ≥	4	
总糖 (以葡萄糖计), g/L ≤	200	
保质期内的净含量, ml ≥	标签标示的 60%	
注: 酒精度实测值与标签标示值允许差为: 瓶装酒±1.0%vol, 散装酒±2.0%vol, 竹筒装酒保质期内酒精度≥4%vol。总糖允许误差为标签标示值的±20g/L。		

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762、GB 2757、GB 2758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	理化指标	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 微生物限量

应符合 GB 2758 的规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.8 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 中规定的方法检验。

#### 4.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一班次、同一工艺、同种原料生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取, 抽样基数不少 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。将抽取的样品分成 2 份, 一份检验, 一份备查。

### 5.3 出厂检验

产品出厂前，须经企业质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，签发检验合格证方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、总糖、酒精度。

### 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，应进行型式检验：

- a) 当原料、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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

该批产品检验项目全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验结果中有一项指标不合格时，允许采用留样（或从该批产品中加倍抽样）复检，以复检结果为准。

## 6 标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标识、标签

6.1.1 产品标签标识应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 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，营养标签标识应符合 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装的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。

### 6.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

### 6.4 贮存

产品应距地、离墙贮存在阴凉通风，干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内，按产品不同品种分别堆码整齐。

章

日

## 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》。



2020年01月02日

朱建珍

备案单位主要负责人(签字)

2020年01月02日