

Q/YBY

云南博彦商贸有限公司企业标准

Q/YBY 0001 S—2020

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030095S-2020
备案日期: 2020年 09月06日

2020-09-05 发布

2020-09-06 实施

云南博彦商贸有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以蒸馏酒、食用酒精等其中一种或两种为基酒，添加（或不添加）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、杨梅、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，添加（或不添加）蜂蜜、冰糖、水果果汁、鲜花汁、白砂糖、果葡糖浆等其中一种或几种配料、添加或不添加色素、二氧化碳、食品添加剂等辅料，经过分拣（或不分拣）、清洗（不清洗）、浸提（不浸提）、调配、过滤、杀菌（或不杀菌）、贮存、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。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、贸易和质量仲裁的依据。

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》的规定制定，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。

本标准由云南博彦商贸有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：桂文彬。

南省食
案号：
日期：

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以蒸馏酒、食用酒精等其中一种或两种为基酒，添加（或不添加）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、杨梅、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，添加（或不添加）蜂蜜、冰糖、水果果汁、鲜花汁、白砂糖、果葡糖浆等其中一种或几种配料、添加或不添加色素、二氧化碳、食品添加剂等辅料，经过分拣（或不分拣）、清洗（不清洗）、浸提（不浸提）、调配、过滤、杀菌（或不杀菌）、贮存、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

本标准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、杨梅酒、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。

3.2 根据使用的辅料、配料不同分为：含气配制酒、不含气配制酒。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定；

4.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定；

4.1.3 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。

4.1.4 三七花：应符合 DBS53/023 的规定。

4.1.5 三七茎叶：应符合 DBS53/024 的规定。

4.1.6 紫皮石斛：应符合 DBS53/027 的规定。

- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 黄精、杨梅、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。
- 4.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.11 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。
- 4.1.12 水果汁、鲜花汁：应符合相应的食品安全标准和有关的规定；
- 4.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定；
- 4.1.14 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882 的规定；
- 4.1.15 二氧化碳：应符合 GB 1886.228 的规定；
- 4.1.16 其他原辅料：应符合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

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该品种固有的色泽。	取适量样品倒入洁净样品杯中，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有本品特有的香味、香气。	
滋 味	酒体醇和、净爽、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；久置后允许有少量沉淀。	

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检验方法
		含气	不含气	
酒精度 ^a （20℃），% vol	≤	68.0		GB 5009.225
二氧化碳(20℃)，MPa	≥	0.05	--	GB/T 8984
氰化物（以HCN计） ^b ，mg/L	≤	8.0		GB 5009.36
a:酒精度实测值与标签标示值允许误差为：±1%vol;				
b: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。

5 生产加工过程的卫生要求：应符合 GB 8951、GB 12696 及 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，样品基数不少于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，一份检验，一份留样备查。

6.3 出厂检验

每批产品须经本公司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：感官要求、净含量、酒精度。

6.4 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。

6.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格时，判该批产品为不合格品；其余指标任一项不合格时，允许用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

7 标识、标签、包装、运输和贮存

7.1 标识、标签

7.1.1 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；营养标识应符合 GB 77187 和 GB 28050 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。

7.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 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。含气配制酒的包装材料应符合相应耐压要求；用玻璃瓶包装的含气配制酒应标示“切勿撞击、防止爆瓶”的警示语。

7.3 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；搬运时应轻放，严禁扔、摔挤；运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

7.4 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)

桂文林

备案单位主要负责人(签字)

2020年08月07日

2020年08月07日