

Q/YDJ

云南德酒酒业有限公司企业标准

Q/YDJ 0001 S - 2020

代替 Q/YDJ 0001S - 2017

玛咖酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030114S-2020
备案日期: 2020 年 10 月 26 日

云南省
备案
备案日

2020-10-23 发布

2020-10-26 实施

云南德酒酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的玛咖酒（配制酒）是以云南小曲清香型白酒为酒基，再以玛咖片（或玛咖粉）为主要原料，添加或不添加冰糖（或白砂糖）、木瓜、肉桂、枣（大枣、黑枣、酸枣）、茯苓、桃仁、蜂蜜、山楂、葛根、龙眼肉、益智仁、黑芝麻、覆盆子、枸杞子等辅料，经浸泡、调配、过滤、澄清、添加或不添加玛咖片等工艺加工而成。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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

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 蒸馏酒及其配制酒》制定。本标准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/YDJ 0001 S-2017《玛咖酒（配制酒）》

本标准由云南德酒酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐闻兵、唐闻君、赵永能、刘家兵。

玛咖酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了玛咖酒（配制酒）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为酒基，再以玛咖片（或玛咖粉）为主要原料，添加或不添加冰糖（或白砂糖）、木瓜、肉桂、枣（大枣、黑枣、酸枣）、茯苓、核桃仁、蜂蜜、山楂、葛根、龙眼肉、益智仁、黑芝麻、覆盆子、枸杞子等辅料，经浸泡、调配、过滤、澄清、添加或不添加玛咖片等工艺加工而成的玛咖酒（配制酒）。

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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据食用原料的不同分为：玛咖酒、玛咖葛根酒、玛咖枸杞酒、玛咖枣酒。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 基酒：应符合 DBS53/007 的规定。

4.1.2 冰糖：应符合 QB/T 1173 或 QB/T 1174 的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 木瓜、肉桂、枣（大枣、黑枣、酸枣）、茯苓、桃仁、蜂蜜、山楂、葛根、龙眼肉、益智仁、黑芝麻、覆盆子、枸杞子等辅料：应品质纯正、无腐烂变质、无霉烂变质、无虫蛀、无异味。并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.5 玛咖：无腐烂、无霉变、无病虫害，并符合 DBS53/001 的规定。

4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
色泽及外观	具有相应品种应有的色泽	取适量样品倒入清洁样品杯中,置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝
香气	清香纯正, 香气和谐	
滋味	酒体醇和协调、醇香清雅、爽适、无异味	
风味	具有本品特有的风味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化要求

应符合表2的要求。

表2 理化要求

项 目	指 标	检测方法
酒精度 (20℃) / (%vol)	25.0—68.0	GB 5009.225
滴定酸(以乙酸计)/(g/l)	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计)(g/l)	≤ 200	GB 5009.8
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/l)	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇/(g/l)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 (以 HCN 计) /(mg/l)	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 (μg/kg)	≤ 50	GB 5009.185

注：酒精度实测值与标示值允许差为：瓶装酒±1%vol，总糖实测值允许误差为：±20.0g/L；
甲醇、氰化物均按 100%vol 酒精度折算；
展青霉素仅限含山楂产品。

4.4 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的规定。

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 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 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。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 8951及GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为：净含量<500ml,抽取8瓶，净含量≥500ml,抽取6瓶，总量不得少于3000ml，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖、滴定酸、甲醇、氰化物（送外检）。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一者，亦须进行。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该批产品为合格产品。检验结果中有一项不合格时，允许用留样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合GB 7718、GB 2757、DBS53/001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。并应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

6.1.2 不适宜人群：婴幼儿、哺乳期妇女、孕妇。

6.1.3 每日最大食用限量：按产品中玛咖的实际添加量进行折算，玛咖食用量≤25g；

6.1.4 外包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。包装容器应封装严密、无渗漏，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有污染的物品混装、混运。运输时应防止日晒、雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥，有防潮、防蝇、放鼠等设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮；堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。成品酒适宜在 5-25℃ 温度范围内贮存。

案章

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》。



备案单位（盖章）

唐国君

备案单位主要负责人（签字）

2020年 9 月 15 日

2021年 9 月 15 日