

Q/XQT

砚山香七堂资源开发有限公司企业标准

Q/XQT 0007S—2020

露酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260015 S-2020
备案日期: 2020 年 07 月 07 日

云南省食品安全企业
备案号: 5326 S
备案日期: 年

2020-05-28 发布

2020-07-07 实施

砚山香七堂资源开发有限公司 发布

前 言

我公司生产的露酒（配制酒）是以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，添加茯苓、葛根、枸杞子、黄精、黄芪茎叶、绞股蓝、菊花、麦冬须根、人参（人工种植）、三七花、三七茎叶、桑椹、玉竹、紫皮石斛等，其中的一种或几种，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、罐装、包装等工艺制成。调配可添加或不添加食品添加剂。

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《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒制定》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒制定》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准负责起草单位：砚山香七堂资源开发有限公司。

本标准主要起草人：马维波、刘海龙、马云波。



露酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了露酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，添加茯苓、葛根、枸杞子、黄精、黄芪茎叶、绞股蓝、菊花、麦冬须根、人参（人工种植）、三七花、三七茎叶、桑椹、玉竹、紫皮石斛等，其中的一种或几种，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、罐装、包装等工艺制成的露酒（配制酒）。调配可添加或不添加食品添加剂。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 发酵酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.3 食用酒精：应符合 GB 10343 的规定。
- 3.1.4 人参（人工种植）：应符合 GB/T 19506 的规定。
- 3.1.5 黄芪茎叶：应符合 DBS 23/007 的规定。
- 3.1.6 麦冬须根：应符合 DBS 51/007 的规定。
- 3.1.7 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。
- 3.1.8 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 3.1.9 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.10 绞股蓝：应符合 DBS 61/0019 的规定。
- 3.1.11 枸杞子：应符合 DB 65/2093 的规定。
- 3.1.12 茯苓、葛根、黄精、菊花、桑椹、玉竹，应洁净、干燥、无异物、无异味、无霉变、无虫蛀。
- 3.1.13 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.14 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合 GB/T 28588 露酒的规定。

3.3 理化指标

应符合表 1 的规定。

准备案

月

表1 理化指标

项 目	要 求	检验方法
^a 酒精度 ° (20℃) /%vol	20.0~60.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计) g/L ≤	6.00	GB/T 15038
^b 总糖 (以葡萄糖计) g/L ≤	300	GB/T 15038
^c 总酯 (以乙酸乙酯计) ≥	0.35	GB/T 27588
^d 甲醇, g/L ≤	0.6	GB 5009.266
^d 氰化物, mg/L ≤	6.0	GB 5009.36
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol; b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0% c 总酯限于蒸馏酒为酒基 (酒精度≥25%vol) 的品种; d 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算		

3.4 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2的要求。

表2 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

3.7 食品生产加工过程的卫生要求

3.7.1 以蒸馏酒为酒基配制而成的品种, 按 GB 2757 的规定执行; 当酒精度≤24%vol, 按 GB 2758 的规定执行。

3.7.2 以发酵酒为酒基配制而成的品种, 按 GB 2758 的规定执行;

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，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，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经质量检验部门抽验，经检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度。

4.4 型式检验

型式检验为本标准技术要求的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项指标不合格时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 2757、GB 2758、GB 7718 和 GB 28050 的规定；含人参（人工种植）、黄芪茎叶、麦冬须根、绞股蓝、三七花、三七茎叶、紫皮石斛的产品还应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定；

5.2 包装

内包装材料及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。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装卸时应轻拿轻放，不得抛振、重压和挤压，不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染、易挥发或有异味的物品混装运输，运输温度在 5℃~35℃ 之间为宜。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、避光、通风、干燥的室内，并有防尘、防虫、防鼠设施。产品应离地、离墙、避免阳光直射，不得与有毒、有害、易腐蚀、易污染、易挥发或有异味的物品混贮。

5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输和贮存条件要求下，按 GB 2757 的规定执行。