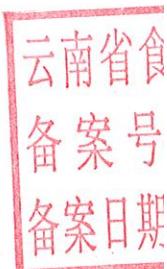


**Q/DHY**

# 盐津滇和液酒业有限责任公司企业标准

Q/DHY 0001 S—2021

## 天麻酒



2021-12-01 发布

2021-12-08 实施

盐津滇和液酒业有限责任公司

发布

## 前 言

我公司生产的天麻酒，是以白酒和天麻为主要原料，经浸泡、勾调、包装等工艺制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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 2762-2017 《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。

本标准由盐津滇和酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：陆秀明、梁怀卿、刘洪

品安全  
5306

# 天麻酒

## 1 范围

本标准规定了天麻酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以白酒为酒基，加入天麻，添加少许冰糖，经浸泡、过滤、调配而成的天麻酒（露酒）。

## 2 规范性引用文件

本标准中所应用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 天麻：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 白酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 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及辅料。

### 3.2 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	微黄色。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	液体、有少量沉淀。	
气味、滋味	具有天麻酒应有的滋味与气味，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

### 3.3 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，% (v/v)	≤ 30~60	GB 5009.225
甲醇 a / (g/L)	≤ 0.6	GB 5009.226
氰化物 a (以 HCN 计) /(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

企业标  
S-  
年

a 甲醇、氯化物指标均按 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

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 8951 的规定。

### 3.7 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。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

### 4.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取 2kg 样品（不少于 20 个最小包装），抽样基数不少于 30kg（不少于 20 个最小包装），将样品分成 2 份，1 份检验，1 份留样备查。

### 4.3 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；出厂检验项目为按相关规定执行。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- 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 检验规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格，有任一项指标中不符合本标准时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定，并标注婴幼儿、孕妇及乳母不宜食用。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料及容器应符合相应的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、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、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。产品应离墙离地堆放，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》。

盐津滇和液酒业有限责任公司

备案单位（盖章）

年      月      日

备案单位主要负责人（签字）

林帆  
2021年11月25日