

Q/XYH

西双版纳银海酒业有限公司企业标准

Q/XYH 0001 S—2021

代替 Q/XYH 0001 S-2018

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5328005 S-2021

备案日期: 2021 年 2 月 22 日

2021-02-22 发布

2021-02-22 实施

西双版纳银海酒业有限公司 发布

前 言

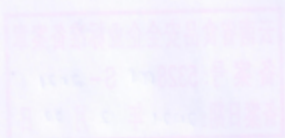
我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为酒基，再以紫皮石斛、仙草（凉粉草）、新鲜水果（木瓜、橘橙、多依果、桑葚、杨梅）、枸杞、重瓣红玫瑰、葛根为主要原料，添加冰糖（或不添加）、食品添加剂等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、灌装工艺加工而成。根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

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》的规定制定，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。

本标准代替Q/XYH 0001 S-2018。

本标准由西双版纳银海酒业有限公司提出，起草并解释。

本标准主要起草人：熊春燕、鲁有仙、邹君



配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的技术要求、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基酒，再以紫皮石斛、仙草（凉粉草）、新鲜水果（木瓜、橄榄、多依果、桑葚、杨梅）、枸杞、重瓣红玫瑰、葛根为主要原料，添加冰糖（或不添加）、食品添加剂等辅料，经浸提、分离、调配、澄清、过滤、灌装工艺加工而成的配制酒。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

根据加工工艺和使用的原料不同进行分类。

4 技术要求

4.1 原料及辅料

4.1.1 酒基：应符合 DBS53/007 的规定。

4.1.2 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027-2018 的规定。

4.1.3 仙草（凉粉草）、重瓣红玫瑰、葛根：应洁净、无虫蛀、无污染、无霉变、无异味，并应符合相应食品安全标准有关规定。

4.1.4 木瓜、橄榄、多依果、桑葚、杨梅：应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂变质，并符合相应食品安全标准有关规定。

4.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

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

4.1.7 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	浅黄褐色至黄褐色、褐色	GB/T 5009.48
澄 清 度	清亮透明，有光泽，久置后允许有少量沉淀物或悬浮物。	

香 气	具有本品应有的香气及酒香，诸香协调。	
口 感	酒体醇和协调，爽口，酒体完整，无异味。	
风 格	具有本品的独特风格。	

4.3 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
a酒精度(20℃), %vol	4.0—60.0	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 6.0	
b总糖(以葡萄糖计), g/L	≤ 200	
总酯(以乙酸乙酯计), g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
c甲醇, g/L	≤ 0.6	GB/T 5009.48
氯化物(以HCl计), mg/L	≤ 8.0	
注: a酒精度实测值与标签标示值允许差为: 瓶装酒±1%vol, 散装酒±2%vol; b总糖实测值允许差为: ±20g/L; c甲醇、氯化物均按100%vol酒精度折算。		

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的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L	≤0.16	GB5009.12

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

4.6 净含量

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

4.7 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 组批及抽样

5.1.1 组批

以同一品种的原料、同一投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

5.1.2 抽样

从同一批次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，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.2 出厂检验

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、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、总脂、甲醇、氟化物（外送检）。

5.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一者，亦进行检验：

- 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。

5.4 判定规则

检验结果中有一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 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

包装材料和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。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放，避免剧烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品离地离墙20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

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》。



2021年2月22日

熊春燕

备案单位主要负责人（签字）

2021年2月22日