

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）

备案单位主要负责人（签字）

2021年9月2日

2021年9月2日

Q/LSL

丽江胜利酒业有限责任公司企业标准

Q/LSL 0001 S—2021

窖酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070044S-2021
备案日期: 2021年09月02日

云南省
备案
备案日

2021-09-02 发布

2021-09-07 实施

丽江胜利酒业有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的窖酒，是以大麦、高粱为原料，添加特种酒曲，经蒸煮、发酵、发酵终止后添加一定量的高酒精度小曲清香型白酒、压榨、过滤、勾兑后长期储存而制成的一种酿造酒。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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据《其他酒生产许可证审查细则（2006版）》及产品的实际制定。

本标准由丽江胜利酒业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王伟、和东升、尹江明。

食品
号: 53
期:

窖酒

1 范围

本标准规定了窖酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以大麦、高粱为原料，添加特种酒曲，经蒸煮、发酵、发酵终止后添加一定量的高酒精度小曲清香型白酒、压榨、过滤、勾兑后长期储存而制成的窖酒。

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 术语和定义

3.1 术语

3.1.1 特种酒曲：采用茯苓、麦芽、野山楂、桔梗、余甘子、肉桂与米粉、米糠为原料，接种根霉及酵母制成的独特酒曲。

3.2 定义

窖酒是是以大麦、高粱为原料，添加特种酒曲，经蒸煮、发酵、发酵终止后添加一定量的高酒精度小曲清香型白酒、压榨、过滤、勾兑后长期储存而成的一种酿造酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小曲清香型白酒：应符合DBS53/007的规定。
- 4.1.2 大麦：应新鲜、无腐烂、无虫蛀、无杂质，并符合GB/T 7416的规定。
- 4.1.3 高粱：应符合GB/T 8231的规定。
- 4.1.4 生产加工用水：应符合GB 5749的规定。
- 4.1.5 其他辅料：应符合相应的食口安全标准和有关的规定，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	检测方法
色泽	琥珀色。	GB/T 27588
外观	澄清透明，长期贮存允许有少量聚集物及沉淀物。	
气味	具有发酵酒特有的醇香和协调的酯香。	
滋味	醇厚、柔和、鲜甜、回味略苦。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	要求	检测方法
酒精度a (20℃) , %vol	21.0~40.0	GB 5009.225
总糖 ^b (以葡萄糖计) , g/L	≤ 200	GB/T 15038
固形物, g/100ml ,	≤ 20	GB/T 13662
总酸 (以乙酸计) , g/L	≤ 7.0	
氨基酸态氮, g/L	≥ 0.05	GB/T 13662
甲醇c, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
锰 (以Mn计) , mg/L	≤ 2.0	GB/T 5009.48
乙酸乙酯, g/L	≥ 0.1	GB/T 10345
乳酸乙酯, g/L	≥ 0.1	

注：酒精度实测值与标签标示值允许差为：瓶装酒±1.0%vol、散装酒±2.0%vol；总糖允许误差为标签标示值的±20g/L；甲醇指60% vol蒸馏酒的标准，高于或低于60% vol按60% vol折算。

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 和 GB 2757 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	检测方法
铅 (以Pb计) , mg/Kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 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JJF1070方法测定。

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 生产加工过程中的卫生要求

符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

在同一批原料，同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品基数不少于200瓶中的样品10瓶，样品总量不低于3000ml，取样的样品分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前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、酒精度、总糖、总酸、甲醇、固形物、净含量。

5.4 型式检验

正常生产情况下，每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部指标。有下列情况之一的，亦应进行检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一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 判断规则

检验结果中有任一项不合格时，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、运输和贮存

6.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合GB 7718 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品安全标准的有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与其他有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品不得有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。产品应贮存在干燥、通风、阴凉和清洁的库房中；不得露天堆放、日晒雨淋或靠近热源；产品堆放应离地10cm、离墙20cm。
