

Q/LZY

丽江中源酒业有限公司企业标准

Q/LZY 0001 S—2021

洋葡萄酒（其他蒸馏酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070060 S-2021
备案日期: 2021 年 12 月 10 日

云南省食品安
备案号: 530
备案日期:

2021 - 12 - 10 发布

2021 - 12 - 15 实施

丽江中源酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的洋蓟酒（其他蒸馏酒）是以粮谷（高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米）和洋蓟为主要原料，采用酒曲为糖化发酵剂，粮谷经清洗浸泡、蒸煮、摊凉、加曲培菌，加入经切段、阴干的洋蓟一起进行发酵、蒸馏、勾调、陈酿、过滤、灌装、压盖、包装制成。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、质量检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅严于食品安全国家标准，其余指标根据《其它酒生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准由丽江中源酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：彭宗林、秦飞

全企业
S
年

洋葡萄酒（其他蒸馏酒）

1 范围

本标准规定了洋葡萄酒（其他蒸馏酒）的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以粮谷（高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米）和洋蓟为主要原料，采用酒曲为糖化发酵剂，粮谷经清洗浸泡、蒸煮、摊凉、加曲培菌，加入经切段、阴干的洋蓟一起进行发酵、蒸馏、勾调、陈酿、过滤、灌装、压盖、包装制成的洋葡萄酒。

2 规范性引用文件

本标准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

按酒精度不同分为：高度酒（酒精度41%vol~69%vol），低度酒（酒精度25%vol~40%vol）。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 高粱、大米、荞麦、大麦、小麦、玉米、糯米颗粒饱满，无虫蛀、无霉变，并符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 洋蓟：应符合相应食品安全标准和有关规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应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
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮、无沉淀。	GB/T 10345
气 味	具有本产品特有的香味，无异味。	
滋 味	酒体醇厚、柔和、爽口、无异味。	
风 格	具有本产品特有的风格	
酒液温度低于 10℃时，允许出现白色絮状物质或失光。10℃以上时恢复正常。		

4.3 理化指标

4.3.1 高度酒理化指标应符合表2的规定。

表2 高度酒理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度(20℃) ^a , %vol	41~69	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L \geq	0.3	GB/T 10345
总脂(以乙酸乙酯计), g/L \geq	0.5	
甲醇 ^b , g/L \leq	2.0	GB 5009.266
氰化物(以HCN计) ^b , mg/L \leq	8.0	GB 5009.36
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。		
^a 酒精度以标签标志为准, 允许误差为 $\pm 1\%$ vol; ^b 甲醇、氰化物均按 100%酒精度折算。		

4.3.2 低度酒理化指标应符合表3的规定。

表3 低度酒理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度(20℃) ^a , %vol	25~40	GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L \geq	0.2	GB/T 10345
总脂(以乙酸乙酯计), g/L \geq	0.3	
甲醇, g/L \leq	2.0	GB 5009.266
氰化物(以HCN计) ^b , mg/L \leq	8.0	GB 5009.36
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。		
^a 酒精度以标签标志为准, 允许误差为 $\pm 1\%$ vol; ^b 甲醇、氰化物均按 100%酒精度折算。		

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4的要求

表4 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计), mg/L \leq	0.4	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JJF 1070规定的方法测定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

抽样基数不少于200瓶，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2份，1份检验，1份备查。

5.3 出厂检验

每批产品均须我公司质量检验部门检验合格，并附上产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：标签、感官、净含量、酒精度、总酸、总脂、甲醇、氰化物（送外检）。

5.4 型式检验

形式检验每半年进行一次，项目为本标准技术要求中的全部指标，发生下列情况之一时，必须进行检验：

- 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) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时；

5.5 判定规则

检验结果中有任意一项不合格时，允许从同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 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和有关规定，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，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品距地、离墙20cm以上，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染物品混贮、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》。



备案单位（盖章）

彭高林

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 11 月 24 日

2021 年 11 月 24 日