

Q/DWH

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司企业标准

Q/DWH 0003 S—2020

代替 Q/ DWH 0003—2017

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0046 S— 2020
备案日期: 2020 年 8 月 4 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2020 - 07 - 26 发布

2020 - 08 - 04 实施

巍山县大仓文华食品工业有限责任公司
发布

前 言

我公司生产的配制酒选用云南小曲清香型白酒为基酒，加入块菌（松露）、松茸、玛咖、松子、木瓜、枸杞、大枣、白糖、蜂蜜等辅料中的一种或一种以上，浸泡、陈化、勾兑、过滤、包装等工艺加工而成。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，特制定了本企业标准，作为我公司组织生产、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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其余指标 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》及产品实际制定。

本标准由巍山县大仓文华食品工业有限责任公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨茜云、杨文彦、刘城。

配制酒

1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为基酒，加入块菌（松露）、松茸、玛咖、松子、木瓜、枸杞、大枣、白糖、蜂蜜等辅料中的一种或一种以上，浸泡、陈化、勾兑、过滤、包装等工艺加工而成的配制酒。

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

按使用原料的不同分为：块菌酒（松露酒）、松茸酒、玛咖酒、松子酒、木瓜酒。

4 产品要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 基酒：应符合 DBS53/007 的规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 块菌（松露）、松茸：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.4 玛咖、松子、枸杞、大枣：应干燥、无虫蛀、无霉变，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.5 木瓜：应新鲜、无虫蛀、无霉变，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.7 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
外 观	清亮透明、酒质透明，允许有少许沉淀。	取适量的样品，倒入洁净的烧杯内，置于自然光明处，用目视、鼻嗅、口尝
色 泽	淡黄色或琥珀色。	
气 味	具有该酒特有的香味、无异味。	
滋 味	酒体醇厚、柔和、爽口、无异味。	

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
酒精度 ^a /(20℃)(%vol)	21.0~60.0	GB 5009.225
总酸(以柠檬酸计), g/100ml	≤ 3.0	GB/T 15038
总糖 ^b (以蔗糖计)/(g/L)	≤ 200.0	
总酯 ^c (以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇 ^c /(g/L)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36

a 酒精度与标签标示值的允许偏差±1.0%vol。b 总糖与标签标示值的允许偏差±20g/L。c甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

4.4 污染物限量

4.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 其中严于食品安全国家标准的铅限量应符合表 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

4.5 微生物指标

酒精度≤24%vol，应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	

a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行

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。按JJF 1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

4.8 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，同一生产工艺，同一规格，质量相同的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽取基数不少于200瓶中的样品10瓶，样品总量不低于3000ml,分为两份，一份送检，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门进行检验，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、酒精度、总糖、总酸、总酯、甲醇、净含量、标签。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，项目包括本标准规定的所有项目，当出现下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中有一项不符合本标准要求时，可以从同批产品中用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 包装标签应符合 GB 7718、GB 10344 的规定。玛咖酒还应标注不适宜人群和每日最大饮用量。
- 6.1.2 外包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。
- 6.1.3 总糖的标注：总糖含量 $\leq 5\text{g/L}$ 时，允许不标注。
- 6.1.4 玛咖酒不适宜人群：未成年人、孕妇、哺乳期妇女、心脏病患者。
- 6.1.5 玛咖酒每日最大饮用限量： $\leq 150\text{ml}$ 。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关产品质量标准及食品卫生要求，并捆扎牢固、不得泄露。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输时不得日晒、雨淋、受潮、避免强烈震荡，装卸时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

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、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味处，产品离地离墙摆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。
