

Q/JDS

景谷傣族彝族自治县大有为食品有限公司企业标准

Q/JDS 0001 S-2021

配制酒

云南省食品
备案号: 53
备案日期: :

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080059 S- 2021
备案日期: 2021 年 06 月 20 日

2021 - 06 - 20 发布

2021-06-29 实施

景谷傣族彝族自治县大有为食品有限公司 发 布

前 言

我公司生产的配制酒是以固液法白酒为酒基，以木瓜、枸杞、红枣、青梅、杨梅的浸泡提取液为主要原料，添加（或不添加）冰糖，经调配、过滤后添加木瓜片、枸杞、大枣、青梅、杨梅等制成。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》和GB/T 27588-2011《露酒》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。

本标准由景谷傣族彝族自治县大有为食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：杨智。

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、运输和贮存等内容。

本标准适用于以固液法白酒为酒基，木瓜、枸杞、红枣、青梅、杨梅的浸泡提取液为主要原料，添加（或不添加）冰糖，经调配、过滤后添加木瓜片、枸杞、红枣、青梅、杨梅等制成的配制酒。

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

按所用原料不同，分为木瓜配制酒、枸杞配制酒、红枣配制酒、青梅配制酒、杨梅配制酒或混合型配制酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 固液法白酒：应符合 GB/T 20822 的规定。
- 4.1.2 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.3 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.4 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 4.1.1 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 木瓜、青梅、杨梅：应新鲜、无虫蛀、无腐烂、无变质，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 4.1.3 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
色泽	具有本品应有的色泽	取样品 100 毫升置于洁净的品尝杯中，置于自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
澄清度	允许有与本品相关的浸泡物沉淀及悬浮物	
香气	具有相应的果香和酒香，诸香和谐纯正	
口味	醇和，舒顺和谐，酒体完整	
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
酒精度 ^a (20℃), %vol	≤ 25~55	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB 12456
总糖 ^b (以葡萄糖计), g/L	≤ 200.0	GB 5009.8
甲醇 ^c , g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c (以HCN计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为: ±1.0%vol。 ^b 总糖实测值与标签标示值允许误差为: ±20.0 g/L。 ^c 甲醇、氰化物按100%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的规定。

表 3 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量要求

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。

4.7 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

以同一次投料、同一工艺生产的同一个规格的产品为一批。

5.2 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, 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随附合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、酒精度、总糖、总酸、甲醇。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。发生下列任一情况，亦应进行型式检验：

- 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。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项不符合时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

6.1.2 外包装储运标示标志应符合 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，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易污染或有异味的物品混装运输。搬运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸、防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、成品、半成品应分开放置；成品应贮存在清洁卫生、通风、干燥、无异味，有防虫、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害的物品混贮。仓库内的产品，按不同种类分别堆码，堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



备案单位承诺书

我公司承诺：

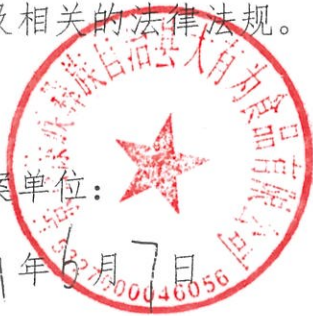
一、我司制定的《配制酒》（Q/JDS 0001 S-2021）企业标准中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，我公司愿承担全部法律责任。

二、按照我司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、我司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》及相关的法律法规。

备案单位：

2021年6月7日



备案单位负责人：

2021年6月7日

