

Q/YHS

丽江英煌集生物工程有限公司企业标准

Q/YHS 0007 S—2022

代替 Q/ YHS 0007 S-2019

配制酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53070010 S-2022
备案日期: 2022 年 02 月 05 日

云南省食品
备案号: 53
备案日期:

2022-02-05 发布

2022-02-10 实施

丽江英煌集生物工程有限公司

发布



前 言

我公司生产的配制酒，是以酿造酒为酒基，以可食植物的根、茎、花、果的鲜料或干料为原料，添加或不添加冰糖和食品添加剂，经浸泡、过滤、陈酿、勾调、灌装等工艺制成。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，特制订本标准，作为组织企业生产、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》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 27588-2011《露酒》制订，其中铅及氰化物指标严于国家标准限量，其余指标按《其他酒生产许可证审查细则（2006）版》及产品实际制定。

本标准由丽江英煌集生物工程有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：张之会、赵利群、董万红、张丽。

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。
本标准适用于以酿造酒为酒基，以可食植物的根、茎、花、果的鲜料或干料为原料，添加或不添加冰糖和食品添加剂，经浸泡、过滤、陈酿、勾调、灌装等工艺制成的配制酒。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 可食用植物的根、茎、花、果的鲜料或干料

应无霉变、无虫蛀、无杂质、无污染，并符合国家相关食品安全国家标准和相关规定。

3.1.2 冰糖

应符合GB 13104的规定。

3.1.3 酒基

应符合GB 2757的规定。

3.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

3.1.5 其他原辅料

应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 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、允许有少量沉淀或少量悬浮物	GB/T 15038
色泽	具有相应植物应有的色泽	

香气	具有相应植物香和酒香诸相和谐	
滋味	醇和，舒顺协调，酒体完整	
风格	具有相应植物应有的风格	

3.3 理化指标

应符合表2要求，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求

表2 理化指标

项 目	要 求		检验方法
酒精度 ^a （20℃）， %vol	25.0—60.0	4.0—24.0	GB/T 15038
总酸（以乙酸计）， g/L	≤ 6.0		
总糖 ^b （以葡萄糖计）， g/L	≤ 300.0		
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L	≥ 0.35	—	GB/T 27588附录A
甲醇 ^c ， g/L	≤ 0.6	—	GB/T 5009.48
注： ^a 酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol； ^b 总糖允许误差为标签示值的±20g/L； ^c 甲醇指标均按100%酒精度折算。			

表3 理化指标

项 目	要 求		检验方法
氰化物 ^d （以HCN计），mg/L ≤	6.4	—	
注： ^d 氰化物指标均按100%酒精度折算。			

3.4 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4的要求

表4 污染物限量

项 目	要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/L ≤	0.4	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表4要求

表5 微生物指标（仅限4—24%vol产品）

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	M	
致病菌（沙门氏菌）	5	0	0/25mL	GB 4789.4
致病菌（金黄色葡萄球菌）	5	0	0/25mL	GB 4789.10

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量管理办法》的规定，检验按JJF 1070的规定执行。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及配制酒的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺所生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

同一批次产品中随机抽取，基数不少于200瓶，净含量<500ml的产品抽取8瓶，净含量≥500ml的产品抽取6瓶，总量不得少于3000ml；分为2份，一份检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品须经公司质监部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、甲醇、总糖。

4.4 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。

4.5 判定规则

检验结果中若有不合格项时，可从该批产品中加倍抽取样品进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装标识应符合 GB 7718 的规定，国家卫计委公布的必须标注不适宜人群和每日最大食用限量的产品，必须标注相关要求。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 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，防止碰撞。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，贮存温度在5℃—35℃之间为宜。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

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》。



2022年2月7日

徐丹

备案单位主要负责人（签字）

2022年2月7日