

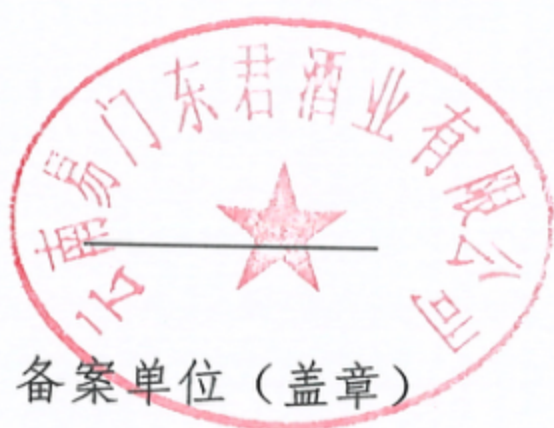
备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

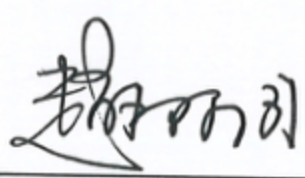
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《中华人民共和国食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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《中华人民共和国食品安全法》。



2024 年 4 月 6 日



备案单位主要负责人（签字）

2024 年 4 月 6 日

Q/YDJ

云南易门东君酒业有限公司企业标准

Q/YDJ 0002 S—2021

代替 Q/YDJ 0002 S-2018

云
备
案

东君御酒（其他蒸馏酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040028S-2021
备案日期: 2021 年 4 月 23 日

2021 - 04 - 16 发布

2021 - 04 - 23 实施

云南易门东君酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的东君御酒（其他蒸馏酒）是以燕麦、薏苡仁、葛根、芡实、青稞、大麦、高粱、黑米、桑葚、茯苓、黄精、松茸、松露、覆盆子、金银花、杭白菊、蜂蜜等原料中的部分或全部品种，经原料预处理，原料组配，固态蒸煮、固态糖化、传统陶坛固态发酵、固态蒸馏、组配复蒸馏，陈酿、调配、精酿、陈酿、精滤、封装、包装等工艺加工而成的固态法蒸馏酒。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、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南易门东君酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：赵禹华 赵峥睿。

备案章

日



东君御酒（其他蒸馏酒）

1 范围

本标准规定了东君御酒（其他蒸馏酒）的产品分类、技术要求、检验规则、包装、运输及贮存。

本标准适用于是以燕麦、薏苡仁、葛根、芡实、青稞、大麦、高粱、黑米、桑葚、茯苓、黄精、松茸、松露、覆盆子、金银花、杭白菊、蜂蜜等原料中的部分或全部品种，经原料预处理，原料组配，固态蒸煮、固态糖化、传统陶坛固态发酵、固态蒸馏、组配复蒸馏，陈酿，调配、精酿、陈酿，精滤、封装、包装等工艺加工而成，具有原料自然芳醇香气的固态法蒸馏酒东君御酒（其他蒸馏酒）。

2 规范性引用文件

本标准所列的文件对于本标准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

3.1 按酒精度分为：低度酒：（25—39）%vol；中度酒：（40—53）%vol；高度酒＞53%vol。

3.2 按香型分为：芳醇甘露型、芳醇型、其他香型(以具体香型定)。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 葛根、薏苡仁、芡实、茯苓、黄精、覆盆子、桑葚、金银花应符合相应食品安全标准及有关规定。

4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 规定。

4.1.3 松茸、松露：应符合 GB 7096 规定。

4.1.4 蜂蜜：应符合 GB 14963 规定。

4.1.5 青稞：应符合 GB/T 11760 规定。

4.1.6 杭白菊：应符合 GB/T 18862 规定。

4.1.7 高粱：应符合 GB/T 8231 规定。

4.1.8 黑米：应符合 NY/T 832 规定。

4.1.9 大麦：应符合 LS/T 3101 规定。

4.1.10 燕麦：应符合 LS/T 3102 规定。

4.1.11 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

4.2.1 低度酒(25—39)%vol 的感官要求。

应符合表1的规定。

表1 低度酒(25—39)%vol 感官要求

项目	要 求			检验方法
	特优级	特 级	优级	
外观	清澄晶亮、无悬浮物、无沉淀			GB/T 11857
色泽	无色(或微黄)透明			
香气	醇香、植物芳香，谐调清雅		醇香、植物芳香，谐调	
口味	醇和清爽、芳香甘润， 丰满绵延	醇和清爽、芳香甘润、 丰满绵柔	醇和清爽、芳香甘润、完 整柔顺	
风格	具有本品独特风格	具有本品突出风格	具有本品明显风格	
备注：1、 12 个月以上瓶装产品贮存中允许出现少量沉淀。 2、 当酒液低于 10℃时允许出现絮状沉淀或失光，10℃以上逐渐恢复正常。				

4.2.2 中度酒(40—53) %vol 的感官要求

应符合表 2 的规定。

表2 中度酒(40—53) %vol 感官要求

项目	要 求			检验方法
	特优级	特 级	优 级	
外观	清澄晶亮、无悬浮物、无沉淀			GB/T 11857
色泽	无色(或微黄)透明			
香气	醇香、植物芳香，谐调幽雅		醇香、植物芳香，谐调	
口味	醇和清爽、芳香馥郁、甘润、丰满绵延	醇和清爽、芳香甘润、丰满绵柔	醇和清爽、芳香甘润、完整柔顺	
风格	具有本品独特风格	具有本品突出风格	具有本品明显风格	
备注：1、 12 个月以上瓶装产品贮存中允许出现少量沉淀。 2、 当酒液低于 10℃时允许出现絮状沉淀或失光，10℃以上逐渐恢复正常。				

4.2.3 高度酒(>53) %vol 的感官要求

应符合表 3 的规定。

表3 高度酒(>53) %vol 感官要求

项目	要 求			检验方法
	特优级	特 级	优 级	
外观	清澄晶亮、无悬浮物、无沉淀			GB/T 11857
色泽	无色(或微黄)透明			
香气	醇香、植物芳香，谐调幽雅浓郁		醇香、植物芳香，谐调	
口味	醇厚清爽、芳香馥郁、甘冽沁润、丰满绵延	醇厚清爽、芳香、甘冽沁润、丰满绵柔	醇和清爽、芳香甘润、完整柔顺	
风格	具有本品独特风格	具有本品突出风格	具有本品明显风格	
备注 1、 12 个月以上瓶装产品贮存中允许出现少量沉淀。 2、 当酒液低于 10℃时允许出现絮状沉淀或失光，10℃以上逐渐恢复正常。				

4.3 理化指标

4.3.1 低度酒(25—39)%vol 的理化指标
应符合表4的规定。

表4 低度酒(25—39)%vol 理化指标

项 目	要求			检验方法
	特优级	特级	优级	
酒精度(20℃), %vol	25—39			GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L ≤	1.0	1.2	1.5	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.1			
甲醇, g/L ≤	0.6			GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计), mg/L ≤	8.0			GB 5009.36
注: 1. 酒精度允许误差为标签标示值的±1%vol。2. 甲醇、氰化物的指标均按 100%vol 酒精度折算。				

4.3.2 中度酒(40—53)%vol 的理化指标
应符合表5的规定。

表5 中度酒(40—53)%vol 理化指标

项 目	要求			检验方法
	特优级	特级	优级	
酒精度(20℃), %vol	40—53			GB 5009.225
总酸(以乙酸计), g/L ≤	0.9	1.0	1.2	GB/T 10345
总酯(以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.2			
甲醇, g/L ≤	0.6			GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计), mg/L ≤	8.0			GB 5009.36
注: 1. 酒精度允许误差为标签标示值的±1%vol。2. 甲醇、氰化物的指标均按 100%vol 酒精度折算。				

4.3.3 高度酒(>53)vol 的理化指标
应符合表6的规定。

表6 高度酒(>53)%vol 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	特优级	特级	优级	
酒精度(20℃), %vol	>53			GB 5009.225
总酸（以乙酸计）， g/L ≤	0.8	0.9	1.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计）， g/L ≥	0.3			
甲醇, g/L ≤	0.6			GB 5009.266
氰化物(以 HCN 计), mg/L ≤	8.0			GB 5009.36
注：1. 酒精度允许误差为标签标示值的±1%vol。2. 甲醇、氰化物的指标均按 100%vol 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7的要求。

表7 污染物限量

项目	指标	检验方法
铅（以Pb计）,mg/kg ≤	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》规定，测定方法按JJF 1070规定的方法测定。

4.6 陈酿要求

- 4.6.1 特优级：在陶缸中陈酿≥6 年。
- 4.6.2 特级：在陶缸中陈酿≥3 年。
- 4.6.3 优级：在陶缸中陈酿≥2 年

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一工艺所生产的同一批规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品：净含量<500ml,抽取8瓶；净含量≥500ml,抽取6瓶，总量不得少于3000ml;样品分为两批份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前，须经本厂质量检验部门检验合格，签发合格证或在外包装箱印制检验合格后方可出厂。出厂检验项目：感官、净含量、酒精度、总酸、总酯、甲醇、标签。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。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。

5.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

食品安全
号: 530
期:

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标志应符合 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；应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，产品离地离墙，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

备案章

日

云南
备案
备案

档案号

日