

Q/WGW

昆明五谷王食品有限公司企业标准

Q/WGW 0007 S-2022

替代 Q/WGW 0007 S-2019

露酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010058 S-2022

备案日期: 2022 年 03 月 02 日

云南
备案
备案

2022-02-28 发布

2022-03-02 实施

昆明五谷王食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的露酒是以云南小曲清香型白酒为基酒，添加苦荞麦、松茸、松露、大枣、甘草、决明子、枸杞子、茯苓、酸枣仁、栀子、黄精、菊花、葛根、龙眼肉、罗汉果、金银花、山药、山楂、玛咖等，经煎煮、浸泡、渗漉、回流工艺提取呈香呈味成分制成。按照《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、贸易和促裁的依据。

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》制定，其中氰化物限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昆明五谷王食品有限公司提出、起草并解释。

本标准Q/WGW 0007 S-2019《露酒》

本标准主要起草人： 钟华强、纪春秋。

食品

号: 53

期:

露酒

1 范围

本标准规定了露酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用以云南小曲清香型白酒为基酒，添加苦荞麦、松茸、松露、大枣、甘草、决明子、枸杞子、茯苓、酸枣仁、栀子、黄精、菊花、葛根、龙眼肉、罗汉果、金银花、山药、山楂、玛咖等，经煎煮、浸泡、渗漉、回流工艺提取呈香呈味成分制成的露酒。

2 规范性引用文件

本标准中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 基酒：应符合 DBS53/007 的规定。
- 3.1.2 苦荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.3 松茸、松露：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.6 玛咖：应符合 DBS53/001 的规定。
- 3.1.7 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。
- 3.1.8 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.9 甘草、决明子、茯苓、酸枣仁、栀子、黄精、菊花、葛根、龙眼肉、罗汉果、金银花、山药、山楂：应干燥、无霉变、无虫蛀，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	浅黄至深褐色，清亮透明，允许有少量聚集物 ^a ，有浸泡物或无浸泡物	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下目视、鼻嗅、口尝
滋 味	酒体醇和、舒顺谐调	
香 气	具有苦荞麦、植物谐调的香气	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
^a 当酒液温度低于 10℃ 以下时，允许出现絮状沉淀物质或失光，当酒液温度在 10℃ 以上时应逐渐恢复正常。		

3.3 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	4.0~60.0	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L ≤	6.0	GB/T 15038
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L ≥	0.35	GB/T 27588 附录 A
总糖 ^c (以葡萄糖计), g/L ≤	200.0	GB/T 15038
甲醇 ^b , g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b (以HCN计), mg/L ≤	6.0	GB 5009.36
^a 酒精度与标示值的允许偏差±1.0%vol; ^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算; ^c 总糖与标示值的允许偏差±20.0g/L。		

3.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 净含量

应符合《定量商品包装计量监督管理办法》的规定,并按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的使用应符合GB 2760有关规定。

3.7.2 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

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

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取,抽样基数不得少于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,样品分成2份,1份用于检验,1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前须经本厂质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目应按有关规定执行。

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。有下列情况之一时，亦应进行检验：

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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

检验结果中若有任一项不合格，可以用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2757 及有关规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和包装容器应符合相应食品安全国家标准和有关规定，封口严密、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防尘、防雨、防晒设施，保持清洁卫生，不得与其它有毒、有害、易污染的物品混装混运。装运时要轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。仓库内产品应按不同品种分离地、离墙堆放，严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

印章
日

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）均是真实，并符合《食品安全法》等要求，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》。

昆明五谷王食品有限公司

钟华强

备案单位（盖章）：

备案单位主要负责人（签字）：

2022年2月6日

2022年2月6日