

Q/FXH

云南抚仙湖精酿啤酒有限公司企业标准

Q/FXH 0001 S—2022

配制酒

云南省食品
备案号: 5304
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5304 0018 S- 2022
备案日期: 2022 年 03 月 18 日

2022 - 03 - 15 发布

2022 - 03 - 18 实施

云南抚仙湖精酿啤酒有限公司

发布

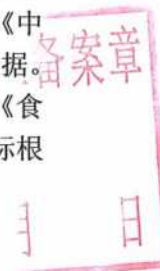
前 言

本公司生产的配制酒是以（伏特加、白兰地、威士忌、食用酒精）中的一种为主要原料，以饮用水、白砂糖或果葡糖浆、浓缩果汁、食用盐为辅料，添加（或不添加）食品用香精（含瓜拉纳提取物）、食品添加剂，经调配、过滤、灌装、包装等工艺加工制作而成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标按照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》的规定制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南抚仙湖精酿啤酒有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：张菊花。



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、运输及贮存。

本标准适用于以（伏特加、白兰地、威士忌、食用酒精）中的一种为主要原料，以饮用水、白砂糖或果葡糖浆、浓缩果汁、食用盐为辅料，添加（或不添加）食品用香精（含瓜拉纳提取物）、食品添加剂，经调配、过滤、灌装、包装等工艺加工制作而成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中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

产品根据添加香精不同，分为苹果味、水蜜桃味、葡萄味等品种。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食用酒精：应符合 GB 31640 的要求。
- 4.1.2 伏特加：应符合 GB/T 11858 的要求。
- 4.1.3 白兰地：应符合 GB/T 11856 的要求。
- 4.1.4 威士忌：应符合 GB/T 11857 的要求。
- 4.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.6 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.1.7 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的要求。
- 4.1.8 浓缩果汁：应符合 GB 17325 的要求。

4.2 感官要求

应符合表1的要求

表1 感官要求

项目	要求
色泽	紫红色或具有产品应有的色泽
滋味及气味	具有本品应有的香气、香气协调、无异味
性状	澄清透明、静置允许有少量沉淀
杂质	无肉眼可见外来杂质

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
	以食用酒精为酒基	以白兰地、伏特加、威士忌为酒基	
酒精度, %vol	1~15	0.5~12	GB 5009.225
总糖, g/L ≤	300		GB/T 15038
甲醇, g/L ≤	2.0		GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计）mg/L ≤	7.0		GB 5009.36
酒精度≥1.5%vol 的产品允许差为±1.0%vol。			
甲醇、氰化物指标均按 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的要求

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 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 微生物限量

应符合表4的要求

表4 致病菌限量

项目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。			

4.8 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, 并按JJF 1070规定的方法测定。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一原料、同一次投料、同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

以同班次、同规格的产品为抽样基数，抽样基数不少于25 kg，随机抽样至少2 kg（至少4个独立包装）。样品分为两份，送检验机构，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量检验部门检验合格，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验项目：感官要求、净含量、总糖、酒精度。

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规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 停产半年以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

包装材料及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

运输工具应保持清洁、干燥。运输过程中应避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

备案章

日

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混贮、混放。

云南省食品安
备案号:530
备案日期:

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

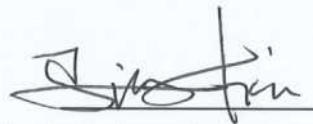
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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 1 月 26 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 1 月 26 日