

# Q/LJP

## 澜沧江畔酒业有限公司企业标准

Q/LJP 0002 S—2022

### 蒸馏酒

云南省食品  
备案号: 53080028 S-2022  
备案日期: 2022年04月02日

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080028 S-2022  
备案日期: 2022年04月02日

2022-04-02 发布

2022-04-12 实施

澜沧江畔酒业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的蒸馏酒是以多依果、甘蔗或者砂仁为原料，经榨汁或破壁、发酵、蒸馏、勾兑、陈酿、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，特制定本标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

本标准由澜沧江畔酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李杨。

# 蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了蒸馏酒的技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以多依果、甘蔗或者砂仁为原料，经榨汁或破壁、发酵、蒸馏、勾兑、陈酿、灌装等工艺加工制成的蒸馏酒。

## 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 多依果、甘蔗和砂仁：应成熟、新鲜，无污染、无腐烂、无霉变及病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 其他原辅料：应符合相应的食品标准和规定，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                               |
|-------|----------------|------------------------------------|
| 色泽和外观 | 无色至淡黄色，无悬浮，无沉淀 | 取适量样品置于无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。 |
| 气味    | 具有本产品应有的醇香味    |                                    |
| 滋味    | 口感柔和、香醇        |                                    |
| 杂质    | 无肉眼可见外来杂质      |                                    |

### 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 <sup>a</sup> , %vol | ≥ 30  | GB 5009.225 |
| 甲醇 <sup>b</sup> , g/L   | ≤ 2.0 | GB 5009.266 |

续表 2 理化指标

| 项 目                                                     | 指 标 | 检验方法       |
|---------------------------------------------------------|-----|------------|
| 氰化物 b (以 HCN 计), mg/L ≤                                 | 8.0 | GB 5009.36 |
| 注: a、酒精度实测值与标签标示值允许差为±1%vol;<br>b、甲醇、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3的规定。

表3 污染物限量

| 项目                  | 指标  | 检验方法       |
|---------------------|-----|------------|
| 铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

### 3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

### 3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检验。

### 3.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 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、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 4.2 抽样

从成品库同一批次样品中随机抽取样品, 抽样基数不少于200瓶, 样品不少于6瓶, 总量不少于3L, 样品分成2份, 一份用于检验, 另外一份留样复检。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 须经公司质量检验部门检验合格, 并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、净含量、酒精度、甲醇。

### 4.4 型式检验

型式检验每半年检验一次, 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) 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,有任一项不符合本标准要求时,允许用留样进行复检,以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输、贮存

#### 5.1 标志

- 5.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定;
- 5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

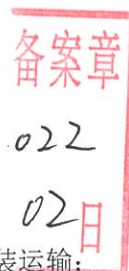
包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定,封口严密,包装牢固。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、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运输;搬运时应轻放,严禁扔、摔挤;运输中应防止暴晒、雨淋及受潮。

#### 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、防鼠设施的库内;禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮;产品堆放时应离地、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》。

\_\_\_\_\_  
备案单位（盖章）

2022 年 3 月 28 日

\_\_\_\_\_  
备案单位主要负责人（签字）

2022 年 3 月 28 日



