

# Q/PJL

## 普洱市景谷林苑酒厂企业标准

Q/PJL 0001 S—2022

### 配制酒

云南省食  
备案号  
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080068 S- 2022  
备案日期: 2022年 06月 23日

2022 - 06 - 23 发布

2022 - 07 - 03 实施

普洱市景谷林苑酒厂 发布

## 前 言

我公司生产的配制酒以小曲固态法白酒、米香型白酒或食用酒精为酒基，再配以淡竹叶、大枣、枸杞、木瓜、滇橄榄、杨梅、重瓣红玫瑰等一种或几种可食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果等，添加（或不添加）蜂蜜、白砂糖，经过浸提或复蒸馏、澄清、添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、柠檬黄、焦糖色等食品添加剂调制、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 31640《食品安全国家标准 食用酒精》制定，其中铅指标严于国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，其余指标根据产品实际制定。

本标准由普洱市景谷林苑酒厂提出并解释。

本标准由普洱市景谷林苑酒厂、普洱市质量技术监督综合检测中心起草。

本标准主要起草人：鲁永明、刘江涛、刘江波、王建文、罗艳、陈星、陈保、刘新月、陶波、王筱楠。

# 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。

本标准适用于以小曲固态法白酒、米香型白酒或食用酒精为酒基，再配以淡竹叶、大枣、枸杞、木瓜、滇橄榄、杨梅、重瓣红玫瑰等一种或几种可食用或药食两用植物的花、叶、根、茎、果等，添加（或不添加）蜂蜜、白砂糖，经过浸提或复蒸馏、澄清、添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、柠檬黄、焦糖色等食品添加剂调制、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成的配制酒。

## 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 术语和定义

### 3.1 配制酒

以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入可食用的原辅料和/或食品添加剂，进行调配和/或再加工制成。

[GB/T 17204-2021, 3.1.3]

## 4 产品分类

根据加工工艺的不同配制酒分为浸提型和复蒸馏型。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小曲固态法白酒：应符合 GB/T 26761 的规定。
- 5.1.2 米香型白酒：应符合 GB/T 10781.3 的规定。
- 5.1.3 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 5.1.4 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 5.1.5 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 5.1.6 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 5.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 5.1.8 乙酸乙酯：应符合 GB 1886.190 的规定。
- 5.1.9 乳酸乙酯：应符合 GB 1886.197 的规定。

品安全企业标  
53080068S-  
2022年06

- 5.1.10 柠檬黄：应符合 GB 4481.1 的规定。
- 5.1.11 焦糖色：应符合 GB 1886.64 的规定。
- 5.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.13 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。

### 5.2 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    |
|---------------------------------------|------------------------|-------|------------|
|                                       | 浸提型                    | 复蒸馏型  |            |
| 色泽和外观 <sup>a</sup>                    | 具有本品应有的色泽，清亮透明、无沉淀及悬浮物 | 无色或微黄 | GB/T 15038 |
| 香 气                                   | 具有本品的特有香气，香气和谐纯正       |       |            |
| 口 味                                   | 酒体醇和、净爽无异味             |       |            |
| 风 格                                   | 具有本品特有的风格              |       |            |
| <sup>a</sup> 对贮存6个月以上的浸提类配制酒允许有少量的沉淀。 |                        |       |            |

### 5.3 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)                                                                                               | 4.0~60.0 | GB 5009.225第二法 |
| 总酸（以乙酸计） / (g/L) ≤                                                                                                      | 6.0      | GB 12456       |
| 总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L) ≥                                                                                                    | 0.35     | GB/T 10345     |
| 总糖 <sup>b</sup> （以葡萄糖计） / (g/L) ≤                                                                                       | 200      | GB/T 15038     |
| 甲醇 <sup>c</sup> / (g/L) ≤                                                                                               | 0.6      | GB 5009.266    |
| 氰化物 <sup>c</sup> （以 HCN 计） / (mg/L) ≤                                                                                   | 8.0      | GB 5009.36     |
| <sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值偏差不得超过±1.0%vol；<br><sup>b</sup> 总糖标签标示值与实测值偏差不得超过的±10.0%；<br><sup>c</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 |          |                |

### 5.4 食品污染物限量

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 ≤ | 0.16 | GB 5009.12 |

### 5.5 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。

## 5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

5.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

## 6 生产过程中的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

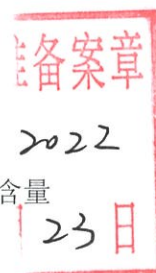
## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一投料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不少于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，分为两份，一份检验，一份留样备查。



### 7.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验的项目：感官、净含量、酒精度、总酸、总酯、总糖。

### 7.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者。必须进行型式检验：

- 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。

### 7.5 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

8.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

8.1.2 外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 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。

### 8.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。

### 8.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味，有防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。产品贮存应离墙、离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或易腐蚀的物品混贮。

### 8.5 保质期

在符合本标准上述贮存运输条件下，保质期应符合GB 2757的规定。

---

## 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6月22日

备案单位主要负责人（签字）

2022年6月22日

