

Q/PJL

普洱市景谷林苑酒厂企业标准

Q/PLJ 0002S—2022

调香白酒

云南省
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080067 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

我公司生产的调香白酒以小曲固态法白酒、米香型白酒、酱香型白酒或食用酒精为酒基，添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、冰乙酸、三氯蔗糖等食品添加剂，经过调配、陈酿、过滤、灌装等工序而制成的，具有白酒风格的配制酒。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，其中安全性指标铅（Pb）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。

调香白酒

1 范围

本标准规定了调香白酒的产品分类、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、酱香型白酒或食用酒精为酒基，添加乙酸乙酯、乳酸乙酯、冰乙酸、三氯蔗糖等食品添加剂，经调配、陈酿、过滤、灌装等工序而制成的，具有白酒风格的配制酒。

2 规范性引用文件

下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 调香白酒

以固态法白酒、液态法白酒、固液法白酒或食用酒精为酒基，添加食品添加剂调配而成，具有白酒风格的配制酒。

[来源：GB/T 15109-2021， 3.5.25]

3.2 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/或再加工制成的饮料酒。

[GB/T 17204-2021， 3.1.3]

4 产品分类

根据产品的风格特点分为：复合米香型和其他香型。

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 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。

5.1.4 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

5.1.5 乙酸乙酯：应符合 GB 1886.190 的规定。

品安全企业标
53080069S-
2022年06

- 5.1.6 乳酸乙酯应符合 GB 1886.197 的规定。
- 5.1.7 冰醋酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 5.1.8 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 5.1.9 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.10 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
	复合米香型	其他香型	
色泽和外观 ^a	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀		GB/T 10345
香 气	具有本品的特有香气		
口 味	酒体柔顺、绵甜、爽净		
风 格	具有复合米香的风格	具有本品的典型风格	

^a当酒液温度低于10℃以下时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。

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 ^a / (%vol)	10~60		GB 5009.225第二法
总酸（以乙酸计）/（g/L） ≥	产品自生产日期≤一年的执行的指标	0.10	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L） ≥		0.20	GB/T 10345
酸酯总量/（mmol/L） ≥	产品自生产日期>一年的执行的指标	4.0	GB/T 20823 附录A
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 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

^b 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

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。

备案章

2022

23 日

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。

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 预包装产品应标识产品类型为“调香白酒”。

8.1.3 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

