

Q/PDC

普洱市天昌生物科技有限公司企业标准

Q/PDC 0002 S—2022

代替 Q/PDC 0002 S-2019

配制酒

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080067S-2022
备案日期: 2022年06月22日

2022 - 06 - 22 发布

2022 - 07 - 02 实施

普洱市天昌生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以白酒为酒基，添加紫皮石斛辅料，经浸泡、陈酿、澄清、过滤、调配、灌装、包装等加工工艺制成。根据《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、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照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。

本标准代替Q/PDC 0002 S-2019《配制酒》标准。

本标准由普洱市天昌生物科技有限公司提出并起草、解释。

本标准主要起草人：周佑生、周星池。

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、运输及贮存。

本标准适用于以白酒为酒基，添加紫皮石斛辅料，经浸泡、陈酿、澄清、过滤、调配、灌装、包装等加工工艺制成的配制酒。

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 原料要求

- 3.1.1 酒基：应符合 GB/T 10781.1、GB/T 10781.2、GB/T 26760 的规定。
- 3.1.2 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品特有的色泽、色泽均匀一致	将样品 100ml 倒入洁净的烧杯中，置于自然光线下，用目视、鼻嗅、口尝
组织形态	透明液体，允许有少量沉淀或少量悬浮物	
滋味和气味	具有相应的植物香和酒香，香味和谐纯正，无异味	
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 ^a （20℃），%vol	≤ 25~60	GB 5009.225
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≤ 300.0	GB 5009.8

食品安全企业标准
编号: 50080067 S-
日期: 2022年 06

续表 2 理化指标

项 目		指 标	检 验 方 法
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
甲醇 ^c , g/L	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^c （以HCN计）， mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
酒精度实测值与标签标示值允许差为：±1.0%vol； ^b 总糖允许差为标签标示值的：±20.0 g/L； ^c 甲醇、氰化物均按100%酒精度折算。			

3.4 污染物限量

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

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

应符合 GB 2760 配制酒的规定。

3.7 生产过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为：净含量<500 ml，抽取8瓶，净含量≥500 ml，抽取6瓶，总量不少于3000 ml。样品分为2份，1份送检，1份备查。

4.3 出厂检验

每批产品均必须质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度。

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，应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有一项不合格时，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 产品销售标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定，并应标注不适宜人群和每日最大食用量。

5.1.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

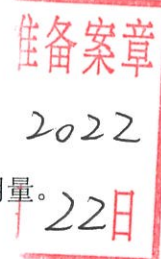
包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开存放，产品应贮存在清洁、卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。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：

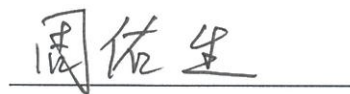
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2022 年 6 月 16 日



备案单位主要负责人（签字）

2022 年 6 月 16 日

