

# Q/WXL

## 云南万兴隆生物科技集团有限公司企业标准

Q/WXL 0012 S—2022  
代替 Q/WXL 0012 S-2019

### 配制酒

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53030030S-2022  
备案日期: 2022年 05月25 日

云南省  
备案  
备案日

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

云南万兴隆生物科技集团有限公司 发布

## 前 言

我公司生产的配制酒是以云南小曲清香型白酒为酒基，添加人参（人工种植）、玛咖（粉）、枸杞子、酸枣仁、山药、黄精、覆盆子、肉桂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、桔梗、葛根、大枣、玉竹、龙眼肉等辅料，经浸泡、调配、过滤、澄清等工艺加工而成的。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、质量检验、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB/T 27588-2011《露酒》制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南万兴隆生物科技集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、唐闻兵、赵燕敏、刘家兵。

品安  
: 530  
:

# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒为酒基，添加人参（人工种植）、玛咖（粉）、枸杞子、酸枣仁、山药、黄精、覆盆子、肉桂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、桔梗、葛根、大枣、玉竹、龙眼肉等辅料，经浸泡、调配、过滤、澄清等工艺加工而成的配制酒。

## 2 规范性引用文件

本标准中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（包含所有的修改单）适用于本文件。

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 基酒：应符合 DBS53/007 的规定。

人参（人工种植）：人参为 5 年及 5 年以下人工种植，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 枸杞子、酸枣仁、山药、黄精、覆盆子、肉桂、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、橘皮、桔梗、葛根、大枣、玉竹、龙眼肉等辅料：应品质纯正、无腐烂变质、无霉烂变质、无虫蛀、无异味。并符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.1.3 玛咖粉：应符合 DBS53/001 的规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

### 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
色泽及外观	具有相应品种应有的色泽，清亮透明，久置后允许有少量沉淀	取适量样品倒入清洁样品杯中，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝
香气	清香纯正，香气和谐	
滋味	酒体醇和协调、醇香清雅、爽适、无异味	
风味	具有本品特有的风味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化要求

应符合表2的要求

表2 理化要求

项 目	指 标	检测方法
酒精度 (20℃) / (%vol)	25.0—68.0	GB 5009.225
滴定酸(以乙酸计)/(g/l)	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖(以葡萄糖计)(g/l)	≤ 200	GB 5009.8
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/l)	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇/(g/l)	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物(以HCN计)/(mg/l)	≤ 8.0	GB 5009.36

注：酒精度实测值与标示值允许差为：瓶装酒±1%vol，总糖实测值允许误差为：±20.0g/L。  
甲醇、氰化物均按 100%vol 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	≤ 0.16	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规定的方法测定。

### 3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

### 3.8 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 8951、GB 12696、GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

以同一品种的原料、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<500ml,抽取8瓶，净含量≥500ml,抽取6瓶，总量不得少于3000ml，样品分成两份，一份检验，一份留样备查。

### 4.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂，出厂检验项目按照相关规定执行。

### 4.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目，有下列情况之一者，亦须进行。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

### 4.5 判定规则

检验结果中若有微生物指标，当微生物指标中有如何一项指标不合格时，则判定该批次产品不合格。其余指标有不合格项时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

## 5 标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标志

5.1.1 产品标签除酒精度、警示语和保质期的标识外，应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》等有关规定，营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标注不适宜人群和每日最大食用限量。

5.1.2 含有玛咖、人参的产品应标注最大食用量和不适宜人群。

5.1.3 应符合 GB 2757 的规定。

5.1.4 应以“%vol”为单位标示酒精度。

5.1.5 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

5.1.6 酒精度大于等于 10%vol 的饮料酒可免于标示保质期。

5.1.6 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 5.2 包装

包装材料应符合相应的食品安全标准和有关规定。包装容器应封装严密、无渗漏，包装牢固。

### 5.3 运输

运输车辆应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，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，不得重压和挤压。

### 5.4 贮存

产品应贮存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不与有毒、有害、易污染的物品混贮。仓库内产品离地、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 20日

唐玉生

备案单位主要负责人（签字）

2022年 3月 20日