

Q/XQW

牟定县喜鹊窝酒业有限公司企业标准

Q/XQW 0001 S—2023

配制酒

2023-01-12 发布

2023-01-15 实施

牟定县喜鹊窝酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒是以白酒酒基，再以天然糯米发酵液为主要原料，经勾兑、贮存、灌装等工艺制成，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 2762-2022《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》、GB/T 27588-2011《露酒》的规定制定，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。

本标准由牟定县喜鹊窝酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王正堂、凤天武。

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酒基、再以天然糯米发酵液为主要原料，经勾兑、贮存、灌装等工艺而制成的配制酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.2 糯米发酵液：应符合相应的食品标准及有关规定。

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：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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 外 观	微黄、清亮透明、无明显悬浮物、沉淀物。	
香 气	醇香清雅、纯正、无不良气味。	取 100mL 样品倒入清洁样品杯中，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
口 味	绵甜、醇和、爽净。	
风 格	具有本品明显风格。	

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	25.0~69.0	GB 5009.225
滴定酸(以乙酸计) , g/L ≥	0.30	GB/T 15038
甲醇 ^b ,g/L ≤	0.6	GB 5009.266
总酯(以乙酸乙酯计) , g/L ≥	0.35	GB/T 27588
氰化物 ^c (以HCN计) , mg/L ≤	8.0	GB 5009.36

注: *在标注的生产日期2年以内, 酒精度实测值与标签标示值允许偏差为±1%vol;
^b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 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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按照 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 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、同一工艺所生产的一批产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次保质期内的产品中随机抽取样品为: 抽样基数不少于 200 瓶, 净含量 < 500 ml, 抽取 8 瓶。净含量 ≥ 500 ml, 抽取 6 瓶, 总量不得少于 3000 ml。样品分为 2 份, 1 份用于检验, 1 份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经我公司质量检验部门检验合格, 并签发检验合格证后方可出厂。出厂检验项目按有关规定和要求执行。

4.4 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。有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 当原辅料、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。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有一项不合格，判定该批为不合格且不得复检；其余指标如有不合格，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和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严禁火种。
装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷、重压和挤压，避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

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》。

四、本单位于 2022 年 12 月 29 日至 2023 年 1 月 4 日在 企
业标准信息公共服务平台 上进行了标准文本和编制说明备
案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。