

Q/BSFX

镇坪县巴山富硒农贸有限公司企业标准

Q/BSFX 0001S—2022

代替 Q/BSFX 0001S—2019

复合蒸馏酒



Q/610000-10399S-2022
有效期至 20250630

2022 - 05 - 30 发布

2022 - 06 - 30 实施

镇坪县巴山富硒农贸有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行编写。

本文件代替了Q/BSFX 0001S—2019。

本文件与Q/BSFX 0001S—2019相比，主要变化如下：

- 规范性引用文件进行更新；
- 范围进行修订；
- 理化指标进行修订。

本文件由镇坪县巴山富硒农贸有限公司修订。

本文件主要修订人：李志斌。

本文件批准人：李志斌。

本文件历次版本发布情况为：

- Q/BSFX 0001S—2019。



复合蒸馏酒

1 范围

本文件规定了复合蒸馏酒的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以大米为原料，经蒸煮、发酵、蒸馏制成的其他蒸馏酒为基酒；分别以甜高粱杆、拐枣、猕猴桃、水为原料，原料经前处理、配料、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工制成的复合蒸馏酒。

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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1354	大米
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 8951	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 10345	白酒分析方法
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
GB/T 11856	白兰地
GB/T 40743	猕猴桃质量等级
NY/T 1794	猕猴桃等级规格
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 产品分类

按配料不同，产品可分为：甜高粱杆酒（蒸馏酒）、拐枣酒（蒸馏酒）、猕猴桃酒（蒸馏酒）。

3.1 甜高粱杆酒（蒸馏酒）

以大米为原料，经蒸煮、发酵、蒸馏制成的其他蒸馏酒为基酒；以甜高粱杆、水为原料，原料经前处理、配料、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工制成的甜高粱杆酒（蒸馏酒）。

3.2 拐枣酒（蒸馏酒）

以大米为原料，经蒸煮、发酵、蒸馏制成的其他蒸馏酒为基酒；以拐枣、水为原料，原料经前处理、配料、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工制成的拐枣酒（蒸馏酒）。

3.3 猕猴桃酒（蒸馏酒）

以大米为原料，经蒸煮、发酵、蒸馏制成的其他蒸馏酒为基酒；以猕猴桃、水为原料，原料经前处理、配料、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾调、过滤、灌装等工艺加工制成的猕猴桃酒（蒸馏酒）。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 酒曲：应符合附录 A 的规定。

4.1.3 甜高粱杆：应新鲜、无霉变、无虫蛀，或符合附录 B 的规定。

4.1.4 拐枣：应新鲜、无霉变、无虫蛀，或符合附录 C 的规定。

4.1.5 猕猴桃：应新鲜、无霉变、无虫蛀，或符合 NY/T 1794 或 GB/T 40743 的规定。

4.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		
	甜高粱杆酒（蒸馏酒）	拐枣酒（蒸馏酒）	猕猴桃酒（蒸馏酒）
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		
香气	具有甜高粱杆酒特有的香气和浓郁的酒香，诸香和谐	具有拐枣酒特有的香气和浓郁的酒香，诸香和谐	具有猕猴桃酒特有的香气和浓郁的酒香，诸香和谐
口味	酒体醇和，香味协调、回味悠长		
风格	具有本品独特的风格		
注： ^a 当酒的温度低于 10℃ 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。			

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标		
	甜高粱杆酒（蒸馏酒）	拐枣酒（蒸馏酒）	猕猴桃酒（蒸馏酒）
酒精度 ^b （20℃）/（%Vol）	45~55		25~50
固形物/（g/L）	≤	1.0	
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥	0.1	
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥	0.5	
乙酸乙酯/（g/L）	≥	0.2	
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤	0.5	
甲醇 ^c /（g/L）	≤	0.6	
氰化物 ^c （以HCN计）/（mg/L）	≤	7.9	
注： ^b 酒精度标签标示值与实测值允许误差不得超过±1.0%vol； ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。			

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.5 原料及食品添加剂

4.5.1 原料及食品添加剂均符合法律、法规及有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

4.5.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

4.6 污染物限量及农药残留限量

4.6.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.6.2 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按GB/T 10345或GB/T 11856中规定的方法检验。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度：按GB 5009.225中规定的方法检验。

5.2.2 固形物、总酯、乙酸乙酯：按GB/T 10345中规定的方法检验。

5.2.3 总酸：按GB 12456中规定的方法检验。

- 5.2.4 铅：按 GB 5009.12 中规定的方法检验。
- 5.2.5 甲醇：按 GB 5009.266 中规定的方法检验。
- 5.2.6 氰化物：按 GB 5009.36 中规定的方法检验。

5.3 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

6.2 抽样

所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不少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。将抽取样品分成2份，1份检验，1份备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总酸、甲醇。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目为本文件规定的 4.2~4.4 项目。

6.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用玻璃瓶或陶瓷瓶包装，其质量要求应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.4 的规定，运输包装用瓦楞纸板箱包装，其质量要求应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。

7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

7.3 运输

产品应在 5℃~35℃ 温度条件下运输，产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的产品混装运输。

7.4 贮存

产品应贮存在 5℃~35℃ 温度条件下，在阴凉干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间留有通道。



附 录 A
(规范性附录)
酒曲的质量要求

A.1 感官要求

应符合表A.1的规定。

表 A.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	具有该产品应有的气味
形状	具有该产品应有的形状
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表A.2的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标
糖化力/(mg/g)	≥ 20000
水分/(%)	≤ 10
灰分/(%)	≤ 32

附 录 B
(规范性附录)
甜高粱杆的质量要求

B.1 感官要求

B.1.1 不带泥沙、须根和叶鞘。

B.1.2 不带干枯茎、腐败茎（包括水浸、火烧、霜冰冻严重变质茎）、严重病虫鼠害茎和其他杂物。

B.2 理化指标

应符合表B.1的规定。

表 B.1 理化指标

项 目	指 标
总糖/（%）	\geq 5.0

附 录 C
(规范性附录)
拐枣的质量要求

C.1 感官要求

应符合表C.1的规定。

表 C.1 感官要求

项 目	要 求
色泽	棕色或浅黄色
滋味、气味	具有拐枣应有的滋味、气味，无异味
形状	具有拐枣应有的形态，无杂物、无发霉现象

C.2 理化指标

应符合表C.2的规定。

表 C.2 理化指标

项 目	指 标
六六六/(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕/(mg/kg)	≤ 0.05