

Q/YGJY

秦皇岛市优广酒业有限公司企业标准

Q/YGJY 0001S-2019

蒸馏酒

备案号：132055S-2019

备案日期：2019年10月09日

有效日期：2024年10月08日



2019年8月5日发布

2019年8月5日实施

秦皇岛市优广酒业有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》，参考了推荐性国家标准GB/T 11856《白兰地》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由秦皇岛市优广酒业有限公司提出。

本标准起草单位：秦皇岛市优广酒业有限公司。

本标准主要起草人：吴东清。

本标准于2019年8月5日由秦皇岛市优广酒业有限公司负责人**吴东清**批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年8月5日首次发布。



蒸馏酒

1 范围

本标准规定了蒸馏酒的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本标准适用于以杏干为主要原料，加或不加小米、高粱、大米中一种或多种，添加谷糠（或稻糠）辅料，经破碎、混料、蒸制、加入糖化酶和食用酵母固态发酵、蒸馏、贮酒、勾兑、灌装而成的具有天然果香味的蒸馏酒。

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 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- 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/T 11766 小米
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- 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 《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 高粱应符合 GB/T 8231、GB 2715 的规定。
- 3.1.3 大米应符合 GB/T 1354、GB 2715 的规定。
- 3.1.4 小米应符合 GB/T 11766、GB 2715 的规定。
- 3.1.5 杏干应干燥、无虫蛀、无霉变、无污染，酸甜味，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 3.1.6 谷糠（或稻糠）应干净、无霉变。
- 3.1.7 酵母应符合 GB/T 20886、GB 31639 的规定。



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
色泽和外观	微黄，澄清透明，有光泽，无沉淀，无悬浮物	GB/T 10345
香气	具有果香及酒香气味，无异味	
口味	较纯正、无邪味	
风格	具有本产品应有的典型风格	

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/(%vol)	≥ 30	GB 5009.225
甲醇/(g/L)	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0	GB 5009.36
铅(以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.4	GB 5009.12
甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

3.4 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按JJF 1070 规定的方法测定。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

糖化酶应符合GB 1886.174的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定



6 检验规则

6.1 组批

每次经勾兑、灌装、包装后的质量、品种、规格相同的产品为一批。

6.2 抽样方法和数量

抽样按表 3 规定的抽样方案抽取样本。从每箱中任取 1 瓶，单件包装净含量小于 500 毫升、总取样量小于 1500 毫升时，可按比例加倍抽样。

表 3 抽样表

批量范围（箱）	样本数量（箱）	单位样本数（瓶/箱）
50 以下	3	3
50~1200	5	2
1201~35000	8	1
35000 以上	13	1

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前，由厂质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明的，方可出厂。

6.3.2 检验项目

出厂检验项目为感官要求、酒精度、甲醇及净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.4.2 正常生产时型式检验每年进行一次，发生下列任一情况，亦进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.5 判定规则

检验项目全部合格时，判定整批产品为合格品。检验项目若有两项不合格项目时，应从该批产品中重新抽取加倍数量的产品样本，对不合格项目进行复检，复检结果，若仍有一项不合格，则判定整批产品不合格。

7 标识、包装、运输、贮存

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装容器应整齐、清洁、封装严密、无漏气、漏酒现象。外包装必须使用合格的瓦楞纸箱或木箱。

7.3 运输

在常温下运输。运输过程中要防止日晒、雨淋、高温、受潮和人为破坏。运输过程中，车辆或其它运输工具应保持清洁、避免强烈震荡。运输过程中，不得与有毒、有害、易燃、易爆等物品混装运输。

7.4 贮存

应在阴凉干燥处常温下贮存。贮存仓库要保持清洁、阴凉、干燥、通风、防潮湿、不得露天堆放。贮存仓库要定期检查，不得和具有腐蚀、有毒、有害、有辐射、易燃、易爆等物品堆放在一起，纸箱垒高不超过 10 层。

