

Q/AYFL

安康亚菲拉农业科技有限责任公司企业标准

Q/AYFL 0002S—2022

甘蔗配制酒



Q/610000-14169S-2022
有效期至 20250902

2022-08-10 发布

2022-09-10 实施

安康亚菲拉农业科技有限责任公司 发布

前 言

本标准按照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》的规定起草。

本标准由安康亚菲拉农业科技有限责任公司提出。

本标准起草单位：安康亚菲拉农业科技有限责任公司。

本标准起草人：王成敏、王开卫。

本标准批准人：王成敏。

本标准属首次发布。



甘蔗配制酒

1 范围

本标准规定了甘蔗配制酒的技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以甘蔗为主要原料，经压榨制取甘蔗汁、沉淀、蒸煮、冷却、发酵、蒸馏、贮存，添加食用酒精、饮用水，调配、过滤、灌装制成的甘蔗配制酒。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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/T 10498 糖料甘蔗
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- BB/T 0034 铝防盗瓶盖
- BB/T 0048 组合式防伪瓶盖
- QB/T 4254 陶瓷酒瓶
- 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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 甘蔗：应符合 GB/T 10498 的规定。

3.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
外观	清亮透明，无悬浮物，无沉淀
色泽	无色或微黄色
香气	具有甘蔗配制酒特有的气味
口味口感	具有甘蔗配制酒特有的口味和口感

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 ^a (20°C)/(°vol)	25.0~68.0
甲醇 ^b /(g/L)	≤ 2.0
氰化物 ^b （以 HCN 计）/(mg/L)	≤ 8.0
铅（以 Pb 计）/(mg/L)	≤ 0.19
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。	
^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 原料及食品添加剂

3.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5.3 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之外的任何物质。

3.6 污染物限量及农药残留量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881和GB 8951的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

4.1.1 样品准备

将酒样放置于20℃~25℃水浴中保温达到平衡温度后,将酒样注入洁净干燥的无色透明玻璃酒杯中,注入量为15mL~20mL。

4.1.2 外观、色泽

将酒杯拿起,以白纸为背景,采用正视、俯视及仰视方式,观察酒样有无色泽及色泽深浅。然后轻轻摇动,观察酒液澄清度、有无悬浮物和沉淀物,记录其色泽及外观情况。

4.1.3 香气

将酒杯举起,置于鼻下10mm~20mm处微斜30°,头略低,采用匀速、舒缓的吸气方式嗅闻其静止香气,嗅闻时只可对酒吸气,不应呼气。再轻轻摇动酒杯,增大香气挥发聚集,然后嗅闻,记录其香气情况。

4.1.4 口味口感

将酒样注入洁净、干燥的酒杯中,喝入少量样品0.5mL~2.0mL于口中,以味觉器官仔细品尝,记下口味、口感特征。

4.2 理化指标

4.2.1 酒精度:按 GB 5009.225 执行。

4.2.2 甲醇:按 GB 5009.266 执行。

4.2.3 氰化物:按 GB 5009.36 执行。

4.2.4 铅:按 GB 5009.12 执行。

4.3 净含量:按 JJF 1070 执行。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一次投料,同一生产线生产的同品种、同规格的产品为一组批。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。将抽取的样品分成2份,1份检验,1份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 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。

5.2.2 出厂检验项目为感官要求、酒精度、甲醇和净含量。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目为本标准 3.2~3.4 的全部项目。

5.3.2 一般情况下,每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时,亦应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- b) 产品停产半年以上,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) 国家质量监督机构提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时,判该批产品为合格品;

5.4.2 检验项目有不合格项目,可以从该批产品中加倍抽取样品复检,若复检结果仍有一项指标不合格,则判定该批产品不合格。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 2757 和 GB 7718 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味并应符合国家食品安全标准的要求。产品内包装用玻璃酒瓶应符合 GB 4806.5 或 GB/T 24694 的规定,产品内包装用陶瓷酒瓶应符合 QB/T 4254 的规定,产品包装用瓶盖应符合 BB/T 0034 或 BB/T 0048 的规定,产品包装用纸盒应符合 GB 4806.8 的规定,产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染,运输工具应清洁、干燥,不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥的成品库内,不得直接接触地面、墙面,仓库应有防鼠、防虫、防火设施,并不得与有毒有害物质混放。