

Q/QCJY

桂林全州县青春酒业有限公司企业标准

Q/QCJY 0001S—2021

代替 Q/QCJY 0001S—2018



超低度米香型白酒

食品安全企业标准备案号
45**0326** S-2012
有效期至 2026 年 9 月 29 日
延续备案

2021 - 09 - 28 发布



2021 - 11 - 05 实施

桂林全州县青春酒业有限公司

发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》、卫生部《食品安全企业标准备案办法》制订，按照GB/T 1.1—2020格式编写。

本标准由桂林全州县青春酒业有限公司提出。

本标准起草单位：桂林全州县青春酒业有限公司。

本标准主要起草人：赵青春、唐晖、俞春荣、刘维英、官民、庾琳静。

本标准代替Q/QCJY0001S-2018。

本标准于2021年9月28日首次发布，自2021年11月5日起实施。

本标准有效期3年。

超低度米香型白酒

1 范围

本标准规定了超低度米香型白酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、食品添加剂、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以大米为原料，经传统半固态法发酵、蒸馏、贮存、勾兑而成的，未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质，具有以乳酸乙酯、 β -苯乙醇为主体复合香，酒精度在21%vol~24%vol的蒸馏酒。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354，污染物限量、农药最大残留限量GB 2761，GB 2762，GB 2763的规定。

4.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

4.1.3 酒曲

应选用大米粉为原料，用根霉菌及酵母培养制成的酒曲。其为取得相应食品生产许可资质的企业生产的产品，质量应符合有关标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	无色、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	米香纯正
口 味	酒体醇和、绵甜、爽冽、有回味
风 格	具有本品明显的风格
注：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

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℃)/(%vol)	21~24
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.20
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.31
乳酸乙酯/(g/L)	≥ 0.18
β-苯乙醇/(mg/L)	≥ 10
固形物/(g/L)	≤ 0.70
甲醇 ^b /(g/100mL)	≤ 0.06
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0
铅 ^b (以Pb计)/(mg/L)	≤ 0.4
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1%vol。	
^b 甲醇、氰化物为指标均按100%酒精度折算。	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 n 同一批产品应采集的样品件数；c 最大可允许超出m值的样品数；m 微生物指标可接受水平的限量值。			

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951及GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、β-苯乙醇、固形物

按GB/T 10345规定执行。

6.2 甲醇、氰化物

按GB/T 5009.48规定执行。

6.3 铅

按GB 5009.12规定执行。

6.4 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、肠道致病菌

按GB/T 4789.25规定执行。

6.5 食品添加剂

按相关标准规定的检测方法执行。

7 检验规则

7.1 批组

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。

7.2 抽样

7.2.1 抽样基数不得少于 200 瓶，总量不少于 100kg。随机抽取 6 件产品，每件抽取 1 瓶，共取 6 瓶，总量不少于 3000mL。将抽取的样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

7.2.2 微生物检验的抽样按 GB 4789.1 的规定进行。

7.2.3 样本应贴有标明产品名称、生产日期及批号、抽样日期、抽样人姓名的标签。

7.3 出厂检验

7.3.1 由生产厂的检验部门按本标准规定对出厂检验项目进行逐批检验。

7.3.2 出厂检验项目为感官、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、 β -苯乙醇、固形物、甲醇、菌落总数、大肠菌群、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 凡是有下列情形之一时，应进行型式检验：

——原辅料、工艺、配方有重大改变，可能影响产品质量时；

——新产品正式生产或停产三个月以上恢复生产时；

——出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；

——正常生产，每半年时；

——国家食品安全监管部门按有关规定要抽检时。

7.4.2 型式检验项目为第 3.2、3.3、3.4、3.5.2 规定项目及标签。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定时，则判该批产品合格。

7.5.2 检验结果中若有微生物指标任一项不符合本标准规定时，判该批产品为不合格品，并不得复验；检验结果中如微生物指标检验合格，其他项目出现不合格项时，允许在同一批产品中加倍抽样进行复验，复检仍有不合格项时，则判该批产品为不合格品。

8 标志标签、包装、运输和贮存

8.1 标志标签

8.1.1 产品预包装标签应符合 GB 28050、GB 7718、GB 2757 等的相关规定。

8.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址外，还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.1.3 外包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

8.2.1 产品包装容器应符合国家卫生标准和有关规定。包装应密封、牢固、无渗漏。

8.2.2 产品外包装箱应符合 GB/T 6543 要求，包装捆扎应牢固，便于搬运。

8.2.3 净含量应符合国家相关规定。

8.3 运输

- 8.3.1 产品运输工具必须清洁、干燥、无异味污染，运输过程中应有防尘、防潮、防晒措施。
- 8.3.2 产品严禁与有毒、有害、有异味、易污染和有影响产品质量的物品混装、混运。
- 8.3.3 运输过程中应避免强烈震荡、日晒、雨淋，装卸时应轻拿轻放，严禁重压、摔撞。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮存在具有防尘、防虫害、防鼠患等设备的室内。
 - 8.4.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。
 - 8.4.3 产品应储存于阴凉、干燥、通风的库房中。储存最佳温度 $5^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ ，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。
 - 8.4.4 产品不得直接接触墙面、地面和顶面，距离应在15cm以上。
-