

# Q/KQJ

## 昆明全记酒业有限公司企业标准

Q/KQJ 0001 S—2022



### 配制酒

2022 - XX - XX 发布

2022- XX - XX 实施

昆明全记酒业有限公司 发布



## 前 言

我公司生产的配制酒是以蒸馏酒、食用酒精为基酒，并加入水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖、茯苓、山药、枸杞子、大枣、桑椹、山楂、天麻、铁皮石斛、灵芝、三七花、三七茎叶、三七须根中的一种或几种，添加或不添加食糖、蜂产品、食品添加剂，经浸泡或提取、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工制成。根据《中华人民共和国标准化法》和《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、贸易和仲裁的依据。

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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准起草单位：昆明全记酒业有限公司。

本标准主要起草人：全旭东。



# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。  
本标准适用于以蒸馏酒、食用酒精为基酒，并加入水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖、茯苓、山药、枸杞子、大枣、桑椹、山楂、天麻、铁皮石斛、灵芝、三七花、三七茎叶、三七须根中的一种或几种，添加或不添加食糖、蜂产品、食品添加剂，经浸泡或提取、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工制成的配制酒。

## 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 产品分类

3.1 根据使用原辅料的不同分为：松子酒、玛咖酒、杨梅酒、木瓜酒、青梅酒、人参酒、重瓣红玫瑰花酒、拐枣酒、枸杞酒、拐枣枸杞酒、松茸酒、蛹虫草酒、桑椹酒等。

3.2 根据生产工艺的不同分为：含浸泡物酒、不含浸泡物酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB/T 26761 或 DBS 53/007 或 GB 2757 的规定。
- 4.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.3 水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、茯苓、山药、灵芝：应选用无霉变、无变质、无虫蛀、无并污染的产品，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.4 蛹虫草：应符合 GB 7096 的规定。
- 4.1.5 玛咖：应符合 DBS 53/001 的规定。
- 4.1.6 枸杞子：应符合 GB/T 18672 规定。
- 4.1.7 大枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.8 桑椹：应符合 GB/T 29572 的规定。
- 4.1.9 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 4.1.11 三七花：应符合 DBS 53/023 的规定；三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定；三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.12 冰糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。



4.1.13 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

4.1.14 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.15 其他原辅材料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

#### 4.2 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
	含浸泡物酒	不含浸泡物酒	
色泽	具有相应产品应有的正常色泽。		取适量样品倒入洁净的烧杯内，置于自然光线下目视、鼻嗅、口尝。
澄清度	呈固液混合状，允许有少量悬浮物及沉淀。	清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量沉淀物或悬浮物。	
香气	具有相应产品应有的香气及其酒香，诸香协调。		
口感	酒体醇和协调，爽口，酒体完整，无异味。		
风格	具有相应产品的独特风格。		

#### 4.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	指 标	检 验 方 法
甲醇 <sup>a</sup> /, (g/L) ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>a</sup> (以HCN计) /, (mg/L) ≤	8.0	GB 5009.36
酒精度 <sup>b</sup> (20°C), %vol	5.0~55.0	GB 5009.225
<sup>a</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		
<sup>b</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		

#### 4.4 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的规定。

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

#### 4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 4.6 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定。

#### 4.7 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JJF 1070规定的方法测定。

#### 4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760中配制酒的规定。

#### 4.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于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。

#### 5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

#### 5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上再恢复生产时；
- 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。

#### 5.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品。其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 6 标志、包装、运输、贮存

#### 6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 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

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。



### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

### 6.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

---

# Q/KQJ 0001 S—2022 《配制酒》

## 企业标准编制说明

我公司为确保产品质量稳定，强化产品质量管理，参照国家相关标准并结合我公司产品生产工艺，制定配制酒食品质量标准，现就我公司企业标准编制情况说明如下：

根据市场实际需求，我公司生产的配制酒是以蒸馏酒、食用酒精为基酒，并加入水果、坚果、食用花卉、食用菌、人参（人工种植5年及5年以下）、蛹虫草、玛咖、茯苓、山药、枸杞子、大枣、桑椹、山楂、天麻、铁皮石斛、灵芝、三七花、三七茎叶、三七须根中的一种或几种，添加或不添加食糖、蜂产品、食品添加剂，经浸泡或提取、调配或不调配、过滤、灌装等工艺加工制成。

本产品按配制酒进行食品市场准入申报。

为了便于生产，加强质量管理，根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》等有关法律法规的规定，我公司制定了Q/KQJ 0001 S—2022《配制酒》食品安全企业标准。

现将编制情况说明如下：

1、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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

2、本标准中所引用的标准，均为国家标准中现行有效的标准。

3、本标准认真执行了国家有关基础标准和方法标准。

4、本标准编写的内容严格按照国家有关法律、法规和强制性标准执行。

5、标准编写符合GB/T 1.1《标准化导则第一部分：标准的结构和编写规则》和GB/T 1.2《标准化导则第二部分：标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求。

昆明全记酒业有限公司

2022年11月04日

