

湖南省大观溪生物科技有限公司企业标准

Q/ANDG 0002S-2024

糯米酒配制酒

2024 年 06 月 20 日发布

2024 年 08 月 15 日实施

湖南省大观溪生物科技有限公司发布

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》给出的规则起草。

本文件由湖南省大观溪生物科技有限公司提出。

本文件由湖南省大观溪生物科技有限公司负责解释。

本文件起草单位：湖南省大观溪生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张俊林、刘和平。

湖南省大观溪生物科技有限公司

糯米酒配制酒

1 范围

本文件规定了糯米酒配制酒的技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运。

本文件适用于以糯米酒、白酒为主原料，以玉竹、黄精、青梅、杨梅、猕猴桃、枸杞、茯苓、桑椹中的一种或一种以上为原料，经勾兑、压榨或不压榨、过滤或不过滤、杀菌、二次调配或不调配、灌装、入库等工艺生产的糯米酒配制酒。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用的塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的检测
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/T 13662	黄酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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 [2005] 第 75 号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

应符合下表的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法	备注
色泽	具有产品应有的色泽	从供试样品中随机抽取50ml，置于洁净干燥无色玻璃杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽	
香气	诸香和谐	从供试样品中随机抽取50ml，置于洁净干燥无色玻璃杯中，用鼻嗅其气味	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	从供试样品中随机抽取50ml，置于洁净干燥无色玻璃杯中，用口尝的方法检验样品的滋味	
组织状态	清亮透明，无悬浮物，允许有少量沉淀	从供试样品中随机抽取50ml，置于洁净干燥无色玻璃杯中，在自然光下，用肉眼观察其组织状态	
杂质	无正常视为可见外来杂质	从供试样品中随机抽取50ml，置于洁净干燥无色玻璃杯中，在自然光下，用肉眼观察其有无杂质	

3.3 理化指标

应符合下表的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	备注
酒精度 (20℃) / (°vol)	3.0-45.0	GB 5009.225	酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0°vol
总酸 (以乳酸计) / (g/L) ≤	7.5	GB/T 15038	
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	300.0	GB/T 15038	总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。

3.4 污染物限量

应符合下表的规定。

表3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法	备注
铅(以 pb 计) /(mg/kg)	0.16	GB 5009.12	
其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。			

3.5 农药残留限量

应符合 GB 2763、GB 2763.1 及其农业部相关的规定

3.6 食品添加剂

食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 食品营养强化剂

食品营养强化剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.8 净含量及允许短缺量

《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一投料、同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取样品 15 瓶，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，须由生产企业质量检验部门按标准规定逐批检验，检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、酒精度、总糖、总酸、净含量。

5.4 型式检验

型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时也应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 所检项目如不符合本标准时，对该批次留样复检。复检结果仍不符合本标准的，判定该批产品为不合格品。

6 标识、包装、贮存、运输、保质期

6.1 标识

6.1.1 产品的预包装标签应符合 GB7718、及相关的规定。

6.1.2 包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.1.3 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

应符合 GB2758 规定，酒精度大于等于 10%vol 的发酵酒及其配制酒可免于标示保质期，酒精度 3-10%vol 的保质期是 36 个月。

湖南省大观溪生物科技有限公司