

# Q/LFY

## 辽宁福源生物科技有限公司企业标准

Q/LFY 0001S-2024

### 花楸蒸馏酒

2024-02-26 发布

2024-03-26 实施

辽宁福源生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准是依据 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》给出的规则编写。

本标准的安全性指标依据 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定，其中铅指标要求严于国家标准，其余指标依据产品实测值制定。

本标准由辽宁福源生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈亮。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

本标准属首次发布。

# 花楸蒸馏酒

## 1 范围

本标准规定了花楸蒸馏酒的要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以黑果腺肋花楸果为原料，以糖化酶、酵母为辅料，经压榨（或不压榨）、发酵、蒸馏、过滤、调配、灌装等工艺制成的花楸蒸馏酒。

## 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。

GB/T 191 包装运输图示标志

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.36 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定

GB/T 23778 酒类及其他食品包装用软木塞

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

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

关于黑果腺肋花楸果等 2 种新食品原料的公告（国家卫生健康委 2018 年第 10 号公告）

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号 《食品标识管理规定》

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 黑果腺肋花楸果：应无霉变腐烂、无病害、无夹杂物、无污染、无虫蛀，并符合 GB 2762、GB 2763 及国家卫生健康委 2018 年第 10 号公告的规定。

3.1.2 糖化酶：应符合 GB 1886.174 的规定。

3.1.3 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 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  | 具有该产品应有的色泽        | 将被测样品置于无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下目测、鼻嗅、口尝。 |
| 香气  | 具有花楸酒特有的香气，酒香纯正和谐 |                                   |
| 风格  | 具有本品的独特风格         |                                   |
| 澄清度 | 透明，允许有少量沉淀或少量悬浮物  |                                   |
| 杂质  | 无肉眼可见外来杂质         |                                   |

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 <sup>a</sup> （20℃）/（%vol）                           | 32~58  | GB 5009.225 |
| 总酸/（g/L）                                                | ≤ 6.0  | GB 12456    |
| 总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）                                        | ≥ 0.35 | GB/T 10345  |
| 铅（以 Pb 计）/（mg/kg）                                       | ≤ 0.1  | GB 5009.12  |
| 甲醇 <sup>b</sup> （g/L）                                   | ≤ 2.0  | GB 5009.266 |
| 氰化物 <sup>b</sup> （以 HCN 计）/（mg/L）                       | ≤ 8.0  | GB 5009.36  |
| 注：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 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.5 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 生产加工过程

应符合 GB 8951 的规定。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经质检部门按规定进行检查验收，合格后方可入库。

#### 4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一工艺，同一生产线生产的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品，分成两份，一份检验，一份留样备查，抽样数量应满足检验和备查的需要。

#### 4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品须经生产厂的质量检验部门按本标准检验合格后方可出厂，并附有合格证明。

4.3.2 检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总酯、净含量。

#### 4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求的全部项目。

4.4.2 在正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

#### 4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，应在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输和贮存

#### 5.1 标志

产品的标志应符合 GB 7718、GB 2757 和《食品标志管理规定》的规定，并标注原料加入量〔每天食用量≤10克/天（以鲜品计）〕折算为成品食用量和不适宜婴幼儿、孕妇及哺乳期妇女食用，并符合卫生健康委2018年第10号公告。产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 5.2 包装

内包装酒瓶应符合 GB/T 24694 的规定，酒内盖应符合 GB 4806.7、GB/T 23778 的规定，外包装为瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 规定。包装封口应严密、牢固、整洁、不得有破损。其它包装材料应符合相应标准的要求。

#### 5.3 运输

运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害的物品混装、混运。运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放，不得抛掷，重压和挤压。运输温度在 5-35℃ 之间为宜。

#### 5.4 贮存

产品应贮藏于清洁卫生、通风、干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮，堆放时应离地、离墙 20cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。贮存温度在 5-35℃ 之间为宜。

