

# Q/SDY

## 晟德源（辽宁省）酒业有限公司企业标准

Q/SDY 0001S—2024

### 配制酒

2024-04-15 发布

2022-05-15 实施

晟德源（辽宁省）酒业有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

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》编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的指标严于国家标准。其他指标依据 GB/T 27588《露酒》和产品实测值制定。

本标准由晟德源（辽宁省）酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：董明。

本标准属首次发布。



# 配制酒

## 1 范围

本标准规定了配制酒的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。本标准适用于配制酒的生产、检验和销售。

## 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。凡是注日期引用文件，仅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/T191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 1886.18 食品安全国家标准 食品添加剂 糖精钠
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.28 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸钠
- GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.40 食品安全国家标准 食品添加剂 L-苹果酸
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
- GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.100 食品安全国家标准 食品添加剂 乙二胺四乙酸二钠
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶（含第1号修改单）
- GB 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

- GB 1886.184 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸钠
- GB 1886.212 食品安全国家标准 食品添加剂 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）
- GB 1886.217 食品安全国家标准 食品添加剂 亮蓝
- GB 1886.220 食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红
- GB 1886.222 食品安全国家标准 食品添加剂 诱惑红
- GB 1886.228 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 1886.239 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂
- GB 1886.322 食品安全国家标准 食品添加剂 可溶性大豆多糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 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 4479.1 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红
- GB 4481.1 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4927 啤酒
- GB/T 27588 露酒
- 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/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素 A 的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 6227.1 食品安全国家标准 食品添加剂 日落黄
- GB/T 7901 黑胡椒
- 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 10781.1 白酒质量要求 第 1 部分：浓香型白酒
- GB/T 10781.2 白酒质量要求 第 2 部分：清香型白酒
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB/T 10781.8 白酒质量要求 第 8 部分：浓酱兼香型白酒
- GB/T 10781.9 白酒质量要求 第 9 部分：芝麻香型白酒
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB/T 11856 白兰地
- GB/T 11857 威士忌
- GB/T 11858 伏特加（俄得克）
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 13102 食品安全国家标准 浓缩乳制品
- GB 14754 食品安全国家标准 食品添加剂 维生素 C(抗坏血酸)
- GB/T 14867 凤香型白酒
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

Q/SDY 0001S—2024

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB/T 18963 浓缩苹果汁

GB 19644 食品安全国家标准 乳粉

GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油

GB/T 20825 老白干香型白酒

GB/T 20882.4 淀粉糖质量要求 第4部分：果葡糖浆

GB/T 21730 浓缩橙汁

GB/T 22300 丁香

GB/T 23528.2 低聚糖质量要求 第2部分：低聚果糖

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶质量要求

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GB 25534 食品安全国家标准 食品添加剂 红米红

GB 25544 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸

GB/T 26760 酱香型白酒

GB/T 29602 固体饮料

GB 29950 食品安全国家标准 食品添加剂 甘油

GB/T 30391 花椒

GB 30608 食品安全国家标准 食品添加剂 DL-苹果酸钠

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB/T 32783 蓝莓酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

QB/T 5476.2 果酒 第2部分：山楂酒

QB/T 5476.3 果酒 第3部分：猕猴桃酒

QB/T 4262 荔枝酒

QB/T 4791 植脂末

QB/T 5333 朗姆酒

QB/T 5455 浓缩梨汁

NY/T 657 绿色食品 乳与乳制品

NY/T 1885 绿色食品 米酒

国家市场监督管理总局令第 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第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的规定》

国家卫生计生委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年 第 3 号）

原卫生部等五部委《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011 年第 10 号）

《中华人民共和国药典》

### 3 产品分类

根据基酒不同分为蒸馏酒配制酒和发酵酒配制酒。

#### 3.1 蒸馏酒配制酒

以白酒（浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、浓酱兼香型白酒、芝麻香型白酒、凤香型白酒、老白干香型白酒、酱香型白酒）、白兰地、威士忌、伏特加（俄得克）、朗姆酒和（或）食用酒精中的一种为基酒，添加或不添加碳酸氢钠调节风味，添加或不添加茶浓缩液，加入浓缩/原果汁（蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、圆枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、接骨木莓汁、海棠果汁、番石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、沙棘汁、蔓越莓汁、酸角汁、梅子汁、梨汁中的一种或几种），加纯净水（水经过反渗透过滤机制得），添加或不添加果酒（桑椹酒、枇杷酒、荔枝酒、苹果酒、青梅酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、食用盐、果葡糖浆、脱脂乳粉、全脂乳粉、植脂末、加糖炼乳、奶油、低聚果糖、速溶咖啡粉、乳清粉、丁香、茴香、姜（生姜、干姜）、代代花、沙棘、花椒、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、荷叶、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑胡椒、橘皮、蒲公英中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂[糖精钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、L-苹果酸、黄原胶、D-异抗坏血酸、焦糖色、单，双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、卡拉胶、乳酸、苯甲酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、亮蓝、胭脂红、诱惑红、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、琼脂、苋菜红、柠檬黄、日落黄、维生素C（抗坏血酸）、三氯蔗糖、红米红、DL-苹果酸、甘油、DL-苹果酸钠、可溶性大豆多糖、食品用香精]中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的配制酒。

#### 3.2 发酵酒配制酒

以发酵酒（葡萄酒、啤酒、米酒）中的一种为基酒，添加或不添加碳酸氢钠调节风味，添加或不添加茶浓缩液，选择性加入浓缩/原果汁（蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、圆枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨

桃汁、山竹汁、桑葚汁、接骨木莓汁、海棠果汁、番石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、沙棘汁、蔓越莓汁、酸角汁、梅子汁、梨汁中的一种或几种），加纯净水（水经过反渗透过滤机制得），添加或不添加果酒（桑葚酒、枇杷酒、荔枝酒、苹果酒、青梅酒、山楂酒、大枣酒、蓝莓酒、猕猴桃酒中的一种或几种），加或不加白砂糖、蜂蜜、食用盐、果葡糖浆、脱脂乳粉、全脂乳粉、植脂末、加糖炼乳、奶油、低聚果糖、速溶咖啡粉、乳清粉、丁香、茴香、姜（生姜、干姜）、代代花、沙棘、花椒、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、荷叶、菊花、玫瑰花（重瓣红玫瑰）、黑胡椒、橘皮、蒲公英中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂[糖精钠、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、环己基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、L-苹果酸、黄原胶、D-异抗坏血酸、焦糖色、单，双甘油脂肪酸酯、乙二胺四乙酸二钠、卡拉胶、乳酸、苯甲酸钠、酪蛋白酸钠（酪朊酸钠）、亮蓝、胭脂红、诱惑红、羧甲基纤维素钠、柠檬酸、琼脂、苋菜红、柠檬黄、日落黄、维生素C（抗坏血酸）、三氯蔗糖、红米红、DL-苹果酸、甘油、DL-苹果酸钠、可溶性大豆多糖、食品用香精]中的一种或几种，经浸泡或不浸泡、调配、过滤、充入或不充入二氧化碳、灌装、杀菌或不杀菌、包装而制成的配制酒。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 的规定。
- 4.1.3 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 的规定。
- 4.1.4 米香型白酒：应符合 GB/T 10781.3 的规定。
- 4.1.5 浓酱兼香型白酒：应符合 GB/T 10781.8 的规定。
- 4.1.6 芝麻香型白酒：应符合 GB/T 10781.9 的规定。
- 4.1.7 凤香型白酒：应符合 GB/T 14867 的规定。
- 4.1.8 老白干香型白酒：应符合 GB/T 20825 的规定。
- 4.1.9 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。
- 4.1.10 白兰地：应符合 GB/T 11856 的规定。
- 4.1.11 威士忌：应符合 GB/T 11857 的规定。
- 4.1.12 伏特加（俄得克）：应符合 GB/T 11858 的规定。
- 4.1.13 朗姆酒：应符合 QB/T 5333 的规定。
- 4.1.14 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.15 啤酒：应符合 GB/T 4927 的规定。
- 4.1.16 米酒：应符合 NY/T 1885 的规定。
- 4.1.17 葡萄酒：应符合 GB/T 15037 的规定。
- 4.1.18 蓝莓酒：应符合 GB/T 32783、GB 2758 的规定。
- 4.1.19 荔枝酒：应符合 QB/T 4262、GB 2758 的规定。
- 4.1.20 猕猴桃酒：应符合 QB/T 5476.3、GB 2758 的规定。
- 4.1.21 山楂酒：应符合 QB/T 5476.2、GB 2758 的规定。
- 4.1.22 桑葚酒、枇杷酒、苹果酒、青梅酒、大枣酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.23 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.24 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 4.1.25 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.26 果葡糖浆：应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 4.1.27 低聚果糖：应符合 GB/T 23528.2 的规定。

- 4.1.28 浓缩果汁（蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、樱桃汁、哈密瓜汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、圆枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、接骨木莓汁、海棠果汁、番石榴汁、椰汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、沙棘汁、蔓越莓汁、酸角汁、梅子汁、葡萄汁），茶浓缩液（红茶浓缩液、绿茶浓缩液、乌龙茶浓缩液、黑茶浓缩液、白茶浓缩液）：应符合 GB 17325 的规定。
- 4.1.29 原果汁（蓝莓汁、黑加仑汁、柠檬汁、水蜜桃汁、草莓汁、橙汁、樱桃汁、哈密瓜汁、荔枝汁、菠萝汁、芒果汁、香蕉汁、圆枣汁、猕猴桃汁、西瓜汁、柚子汁、木瓜汁、杨桃汁、山竹汁、桑葚汁、接骨木莓汁、海棠果汁、番石榴汁、椰汁、苹果汁、山楂汁、金橘汁、杨梅汁、青梅汁、乌梅汁、沙棘汁、蔓越莓汁、酸角汁、梅子汁、葡萄汁、梨汁）：应符合 GB/T 31121 的规定。
- 4.1.30 浓缩苹果汁：应符合 GB/T 18963 的规定。
- 4.1.31 浓缩橙汁：应符合 GB/T 21730 的规定。
- 4.1.32 浓缩梨汁：应符合 QB/T 5455 的规定。
- 4.1.33 脱脂乳粉、全脂乳粉：应符合 GB 19644 的规定。
- 4.1.34 奶油：应符合 GB 19646 的规定。
- 4.1.35 炼乳：应符合 GB 13102 的规定。
- 4.1.36 植脂末：应符合 QB/T 4791 的规定。
- 4.1.37 速溶咖啡粉：应符合 GB/T 29602 的规定。
- 4.1.38 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 4.1.39 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 4.1.40 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.41 黑胡椒：应符合 GB/T 7091 的规定。
- 4.1.42 薄荷、茴香、姜（生姜、干姜）、代代花、沙棘、麦芽、罗汉果、金银花、栀子、荷叶、菊花、橘皮、蒲公英：应符合《中华人民共和国药典》及相关规定。
- 4.1.43 玫瑰花（重瓣红玫瑰）：应符合国家卫生计生委《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 4.1.44 脱脂乳粉、全脂乳粉、炼乳、乳清粉中的三聚氰胺指标：应符合原卫生部等五部委《关于三聚氰胺在食品中的限量值的公告》（2011 年第 10 号）的规定。
- 4.1.45 上述原料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

## 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
外观	均匀液体，允许有少量果汁沉淀物，无悬浮物	GB/T 15038
色泽	具有产品品种应有的色泽	
气味、滋味	具有品种应有的气味和滋味，无其他异味	
风格	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香、酸甜协调，酒体完整、具有本品独特的风格	

## 4.3 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
	蒸馏酒配制酒	发酵酒配制酒	
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) / (%vol)	2.0~42.0	2.0~12.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	300.0		GB/T 15038
总酸 (以乙酸计) / (g/L) ≤	7.00		
二氧化碳 <sup>b</sup> (20℃) / (MPa) ≤	0.3		GB/T 15038
铅 (以 Pb 计) / (mg/L) ≤	0.15		GB 5009.12
展青霉素 <sup>c</sup> / (μg/L) ≤	50		GB 5009.185
甲醇 <sup>d</sup> / (g/L) ≤	0.6	----	GB 5009.266
氰化物 <sup>d</sup> (以 HCN 计) / (mg/L) ≤	8.0	----	GB 5009.36
赫曲霉毒素 A <sup>e</sup> / (μg/L) ≤	----	2.0	GB 5009.96
甲醛 <sup>f</sup> / (mg/L) ≤	----	2.0	GB/T 5009.49
<sup>a</sup> 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol； <sup>b</sup> 仅适用于充二氧化碳的产品； <sup>c</sup> 仅适用于以苹果、山楂为原料制成的产品； <sup>d</sup> 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算； <sup>e</sup> 仅适用于基酒为葡萄酒的产品； <sup>f</sup> 仅适用于基酒为啤酒的产品。			

#### 4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
a样品采样及处理按4789.1执行。				

#### 4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

#### 4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合GB 2760及国家卫健委关于食品添加剂公告的规定。

#### 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。按JJF 1070规定的方法检验。

#### 4.8 生产加工过程

以蒸馏酒或食用酒精为酒基的配制酒应符合 GB 8951 和 GB 14881 的规定，以发酵酒为酒基的配制酒应符合 GB 12696 和 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 入库检验

原辅料和包装材料入库前应由企业质检部门查验质量合格证明或检验合格后方可入库。

#### 5.2 组批与抽样

##### 5.2.1 组批

以同一批投料、同一班次、同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质、且经包装出厂的、规格相同的产品为同一批。

##### 5.2.2 抽样

在成品库内随机抽取，所抽样品应为同一批(次)的产品，抽取基数不少于 200 瓶，净含量≤500mL，抽取 12 瓶，净含量≥500mL，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000mL，将抽取的样品分成两份，一份样品检验，一份样品备查。微生物指标抽样方法和数量应按 GB 4789.1 规定的方法执行。

#### 5.3 出厂检验

每批产品应经生产企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖、总酸、二氧化碳（仅限充了二氧化碳的产品）。

#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本标准要求中的全部项目。

5.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 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) 检验结果与型式检验差异较大时；
- 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。

## 5.5 判定规则

产品经检验全部指标符合标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可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。微生物指标不得复检。（当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁结果为准）。

## 6 标志、包装、运输、贮存、保质期

### 6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。产品标签应以“%vol”为单位标示酒精度和“过量饮酒有害健康”的警示语，添加果汁的产品还应标注果汁含量。

6.1.2 不得明示或暗示保健功能和疾病预防、治疗作用。

6.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合国家标准或行业标准的规定。内包装瓶应符合 GB/T 24694 的规定。其他包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

6.2.2 单件包装应完整，封口严密，不破损。

6.2.3 包装箱应牢固、整齐、完整、无破损，且外表清洁，与所装内容物相符合，箱外胶封。

### 6.3 运输

6.3.1 运输过程要保持清洁，温度宜保持在 5~35℃。

6.3.2 产品不应与有毒、有污染的物品混装、混运。

6.3.3 搬运产品应轻拿轻放，不应摔扔、撞击、挤压。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品存放地点应阴凉、干燥、通风良好，贮存温度宜保持在 5~35℃。

6.4.2 产品应使用垛垫堆码，离地、离墙应大于10 cm。

6.4.3 严防日晒、雨淋、防止冰冻；严禁火种。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同贮。

### 6.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，酒精度小于 10%vol 的产品保质期为 3 年，大于等于 10%vol 的产品可不标示保质期。

