



411022S-2019



醴丰实业有限公司企业标准

Q/LFS 0001S-2019

发酵型配制酒

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

醴丰实业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由醴丰实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谢向阳。

H N

Q B

发酵型配制酒

1 范围

本标准规定了发酵型配制酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以大米、秠米为主要原料，以大枣、枸杞子、砂仁、葛根、酒曲为辅料，大米、秠米经浸泡、清洗、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵一个月，大枣蒸制加入发酵池发酵二个月，压榨分离后，加入枸杞子、砂仁、葛根浸泡，经过滤澄清、杀菌、灌装、包装而成的发酵型配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 大米应符合GB/T 1354和 GB 2715的规定。

2.1.2 秠米应符合GB 2715 的规定。

2.1.3 酒曲应符合QB/T 4577的规定。

2.1.4 大枣、枸杞子、砂仁、葛根应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.5 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.2 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	检验方法
性 状	液体	取样品 50ml 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	棕黄色	
气 味	具有新鲜的发酵酒香气，无其他异味	
滋 味	醇甜浓郁、丰满圆润、酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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, (%vol)	8~20	GB 5009.225
干浸出物, g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以大米、秠米为主要原料，以大枣、枸杞子、砂仁、葛根、酒曲为辅料，大米、秠米经浸泡、清洗、蒸制、冷却、拌酒曲、发酵一个月，大枣蒸制加入发酵池发酵二个月，压榨分离后，加入枸杞子、砂仁、葛根浸泡，经过滤澄清、杀菌、灌装、包装而成的发酵型配制酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2758 《食品安全国家标准 发酵酒与配制酒》的要求制订了本企业标准，为作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

醴丰实业有限公司有限公司

H N

Q B