



Q/XYM

浙江喜盈门啤酒有限公司企业标准

Q/XYM 0004S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月31日 19点11分

不含汽配制酒

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月31日 19点11分

2023-07-01 发布

2023-07-22 实施

浙江喜盈门啤酒有限公司

发布



前 言

本文件编写格式符合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》的规定起草。

主要指标参照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》规定并结合产品生产实际制订。

本文件由浙江喜盈门啤酒有限公司提出。

本文件起草单位：浙江喜盈门啤酒有限公司。

本文件主要起草人：徐秋华、张利军。

本文件为首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月31日 19点11分



不含汽配制酒

1 范围

本文件规定了不含汽制酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存要求。

本文件适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为原料加入干橘皮、芫荽籽等香辛料蒸馏后为酒基，加入饮用水、果汁经调配，混合、过滤、杀菌、包装而成的不含汽配制酒。

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 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- 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 7101 食品安全国家标准 饮料
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 27588 露酒
- GB/T 23787 非油炸水果、蔬菜脆片
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令 第70号(2023) 《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102号(2007) 《食品标识管理规定》
- 国家质量监督检验检疫总局令 第123号(2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。
- 3.1.2 发酵酒应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 干橘皮应符合 GB/T 23787 规定。
- 3.1.6 芫荽籽应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.7 果汁应符合 GB 7101 的规定。
- 3.1.8 其他原辅料应符合相应食品安全国家标准的规定。

3.2 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
外观	具有配制酒应有的颜色，有光泽，允许瓶底有微量聚集物
色泽	具有本品应有的色泽
香气	具有本类型酒应有的香气，诸香和谐，无异香异气
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整
风格	具有本品特有的典型风格

3.3 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
^a 酒精度(20℃)/(%vol)	10.0~60.0
总酸(以酒石酸计)/(g/L)	≤ 15.0
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 300.0
^b 总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.1
氰化物(以 HCN 计)/(mg/L)	≤ 8.0
甲醇/(g/L)	按GB 2757执行
真菌毒素限量	按GB 2761执行
污染物限量	按GB 2762执行

^a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。
^b仅适用于以蒸馏酒为酒基(酒精度)≥25%vol的产品。

3.4 微生物要求

酒精度≤24%vol按GB 2758执行。

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准。

3.6 净含量

按国家市场监督管理总局令 第70号(2023) 《定量包装商品计量监督管理办法》



4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881、GB 8951 的规定。

5 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

5.2.2 总酸

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.3 总糖

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.4 总酯

按 GB/T 27588 和 GB/T 10345 规定的方法测定。

5.2.5 氰化物

按 GB 5009.36 规定的方法测定。

5.2.6 甲醇

按 GB 2757 规定的方法测定。

5.2.7 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定的方法测定。

5.2.8 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法测定。

5.3 致病菌限量

按 GB 2757 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格标识方能出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、酒精度、总酸、总糖、总酯。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产时每年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品停产 6 个月以上再恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括要求中的全部项目。

6.3 组批

以同一批原料、同一工艺、同一条生产线、同一生产日期加工的同品种的产品为一批。

6.4 抽样方法和抽样数量



随机抽取同一批次不少于 8 个独立包装的样品，总量不少于 3000mL。样品分成两份，一份检验，一份备查。

6.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准要求的，则判定为该批产品合格。如有一项或一项以上指标不符合本标准要求的，允许从同批产品中加倍复检（微生物指标不得复检），复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 2757、GB 2758 和国家质检总局令 第 102 号和第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品包装物应密封、牢固，所用包装容器应符合 GB 4806.5、GB 4806.1 的规定，产品外包装纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.3 运输和贮存

7.3.1 搬运时应注意轻拿轻放，严禁重压、抛掷，应避免撞击和挤压。

7.3.2 运输工具应保持清洁，不得与有毒、有异味、有腐蚀性货物混运。

7.3.3 应贮存于阴凉、干燥、通风的仓库内；不得露天堆放，严禁日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。

7.4 保质期

在符合本标准规定运输、贮存条件下，自生产之日起常温产品保质期不少于 12 个月，酒精度大于 10%vol 按 GB 7718 规定可免除标示保质期。

企业标准信息公共服务平台
2023年07月31日 19点11分
公开