



411832S-2022



驻马店市凤鸣谷酒业有限公司企业标准

Q/ZFJ 0003S-2022

窖香型配制酒

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市凤鸣谷酒业有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市凤鸣谷酒业有限公司。

本标准主要起草人：李远生。

H N

Q B

窖香型配制酒

1 范围

本标准规定了窖香型配制酒的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蒸馏酒和食用酒精为酒基，添加食用香料（己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸中的一种或几种），经陈酿、调配、勾兑、过滤、灌装、包装而成的窖香型配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 乳酸乙酯应符合GB 1886.197的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.3 蒸馏酒应符合GB 2757的规定。
- 2.1.4 食用酒精应符合GB 31640和GB 10343的规定。
- 2.1.5 己酸乙酯应符合GB 1886.196的规定。
- 2.1.6 乙酸应符合GB 30616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	透明液体，久置允许有少量沉淀 ^a	取 50mL 混合均匀的被测液体样品于无色透明的烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	无色或微黄透明色	
气、滋味	柔和微香，醇厚爽口，酒味纯正，味道协调，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质，久置允许有原料物质沉淀	

注：a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物或失光，10℃以上时应逐渐恢复正常。

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 ^a （20℃），%vol	12±1、16±1、28±1、42±1、46±1、50±1、 52±1、56±1、60±1、65±1	GB 5009.225
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

注 1: a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol;

注 2: b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

注 3: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

12%vol \pm 1、16%vol \pm 1 产品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	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、甲醇、菌落总数(适用于 12%vol \pm 1、16%vol \pm 1 产品)、大肠菌群(适用于 12%vol \pm 1、16%vol \pm 1 产品)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蒸馏酒和食用酒精为酒基，添加食用香料（己酸乙酯、乳酸乙酯、乙酸中的一种或几种），经陈酿、调配、勾兑、过滤、灌装、包装而成的窖香型配制酒。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 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市凤鸣谷酒业有限公司

H N

Q B