

ICS

# Q/FJJY

桂林西城富江酒业有限公司企业标准

Q/FJJY 0006S—2024

## 竹筒配制酒

2024-08-18 发布

2024-08-28 实施

桂林西城富江酒业有限公司 发布

## 前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由桂林西城富江酒业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张庚年、王羽霏。

本文件于2024年8月18日发布，2024年8月28日实施。

# 竹筒配制酒

## 1 范围

本文件规定了竹筒配制酒的产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本文件适用于以高度米香型白酒、高度浓香型白酒和高度酱香型白酒中的一种为酒基,辅以辣木叶、玉米、桂花、芋头、高粱、板栗、百香果、罗汉果中的一种或多种为原料,经预处理、浸泡、过滤、调配、灌装入竹筒等工艺加工制成的(其他)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 1353 玉米
- 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 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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8231 高粱
- 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 18672 枸杞
- GB/T 10781.1 白酒质量要求 第1部分:浓香型白酒
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB/T 10781.4 白酒质量要求 第4部分:酱香型白酒
- GB/T 27588-2011 露酒
- GH/T 1029 板栗
- NY/T 491 西番莲
- NY/T 694 罗汉果

中华人民共和国卫生部（2012）第19号公告 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告

### 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

### 4 产品分类

按原料的不同产品分为若干个类别，具体产品名称及配料，以产品标签标注为准。

### 5 要求

#### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 高度米香型白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

##### 5.1.2 高度浓香型白酒

应符合GB/T 10781.1的规定。

##### 5.1.3 高度酱香型白酒

应符合GB/T 10781.4的规定。

##### 5.1.4 辣木叶

辣木鲜叶或干叶、无虫蛀、无污染、无腐烂变质、无异味，并符合原卫生部（2012）第19号公告的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 5.1.5 桂花

应新鲜、清洁、无非桂花类夹杂物，并符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.6 玉米

应符合GB 1353的规定。

##### 5.1.7 芋头

应新鲜、质好、无虫害和机械伤、无杂质，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

##### 5.1.8 高粱

应符合GB/T 8231的规定。

##### 5.1.9 板栗

应符合GH/T 1029的规定。

##### 5.1.10 百香果

应符合NY/T 491的规定。

#### 5.1.11 罗汉果

应符合NY/T 694、GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.12 竹筒

应符合相关质量标准及GB 2762、GB 2763的规定。

#### 5.1.13 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有本品应有的色泽
澄清度	澄清液体，久置有少量沉淀及少量竹衣
香 气	具有相应的原料、竹子香和酒香，诸香和谐
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整
风 格	具有本品独特风格
杂 质	无杂质

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度（20℃）/（%vol）	25.0~60.0
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≤ 6.0
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 0.35
干浸出物/（g/L）	≥ 0.30
氰化物（以HCN计）/（mg/L）	≤ 6.4
甲醇/（g/L）	≤ 0.6
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.2
其他污染物限量	应符合GB 2762有关规定
注1：竹筒装产品酒精度初装酒酒精度≥50%vol，陈化后酒精度≥25%vol。	
注2：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

## 6 食品添加剂

6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 8 检验方法

### 8.1 感官要求

按GB/T 15038的规定进行。

### 8.2 理化指标

#### 8.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

#### 8.2.2 总酯

按GB/T 27588-2011中6.3的规定进行。

#### 8.2.3 总酸、干浸出物

按GB/T 15038规定进行。

#### 8.2.4 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

#### 8.2.5 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 8.2.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

#### 8.2.7 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法执行。

## 9 检验规则

### 9.1 批次

以同一批投料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

### 9.2 抽样方法和数量

在同批产品中，抽样基数不少于 200 筒，当样品体积 $<500\text{mL}$ /筒，抽 8 筒，当样品体积 $\geq 500\text{mL}$ /筒，抽 6 瓶（筒），总量不得少于 3 000mL，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由本厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、甲醇、总酸、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 原辅材料有可能影响产品质量时；
- d) 国家食品安全监管部门进行抽查时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3 和 6.2 规定的项目。

### 9.5 判定规则

9.5.1 全部项目检验结果符合本文件时，判定该批产品合格。

9.5.2 如检验结果不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品不合格。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存

### 10.1 标签、标志

10.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定。

10.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

### 10.2 包装

10.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合酒类包装容器规定的要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量挥发值 $\leq 50\%$ 。

### 10.3 运输、贮存

10.3.1 运输温度宜保持  $5^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ 、贮存温度宜保持  $5^{\circ}\text{C}\sim 25^{\circ}\text{C}$ 。

10.3.2 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁，干燥通风良好，严防日光直射，不应与潮湿地面直接接触。

10.3.3 不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品，不应与有毒物品堆放在一起。

10.3.4 产品不应直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。