

# 食品安全企业标准编制说明

标准名称	竹筒配制酒	标准主要起草人	张庚年、王羽霏
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） <p>本标准的编制，规定了竹筒配制酒的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期，目的是为了能更好的做好食品安全工作，严格控制产品的理化指标和微生物指标，确保产品符合食品安全要求，制定本企业标准，在编写方法和格式上依据 GB/T 1.1-2020。</p>			
标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据） <p>一、产品指标</p> <p>1. 感官要求：按产品实际，对竹筒配制酒的色泽、澄清度、香气、滋味、风格、杂质做了规定。</p> <p>2. 理化指标：总酸、总酯、干浸出物参考采用 GB/T 27588-2011《露酒》的指标要求；甲醇等同采用 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》的指标要求；铅等同采用 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的指标要求；氰化物指标严于 GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》中规定指标的 20%；其他污染物限量按 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定；酒精度作为生产内控指标，本标准不添加食糖，故总糖不作要求。</p> <p>3. 食品添加剂的使用符合 GB 2760-2024 的规定。</p> <p>二、试验方法</p> <p>1. 感官要求：按 GB/T 15038 的规定进行。</p> <p>2. 理化指标：酒精度按 GB 5009.225 规定的方法测定；总酸、干浸出物按 GB/T 15038 规定的方法测定；总酯按 GB/T 27588-2011 规定的方法测定；铅按 GB 5009.12 规定的方法测定；氰化物按 GB 5009.36 规定的方法测定；甲醇按 GB 5009.266 规定的方法测定；其他污染物限量按 GB 2762-2012 规定的方法测定。</p> <p>3. 食品添加剂：按国家相关标准进行检测。</p>			
与有关法律、法规和强制性标准的关系 <p>本企业标准引用的上级标准都是现行标准，其内容与现行有关法律、法规和上级强制性标准无抵触。氰化物<math>\leq 6.4</math> mg/L 严于 GB 2757-2012 规定的氰化物<math>\leq 8.0</math>mg/L 的 20%。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因 <p>经查询，本标准不存在低于国家（行业、地方）强制性、推荐性标准的情况。</p>			