

ICS

Q/FJJY

桂林西城富江酒业有限公司企业标准

Q/FJJY 0002S—2024

代替 Q/FJJY 0002S—2020

辣木酒

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

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。

本文件代替Q/FJJY 0002S—2020《辣木酒》。

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。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FJJY 0002S—2017、Q/FJJY 0002S—2020。

辣木酒

1 范围

本文件规定了辣木酒的要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于以辣木叶、大米、饮用水为原料，添加酒曲，经半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、包装等工艺制成的辣木酒。

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/T 1354 大米

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 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 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/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

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 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 辣木叶

辣木鲜叶或干叶、无虫蛀、无污染、无腐烂变质、无异味，并应符合原卫生部〔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。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.4 酒曲

应符合国家相关质量标准的规定；并应符合GB 2762、GB 2763的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

感官要求

项 目	要 求
色泽和外观 ^a	无色、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香 气	具有辣木香和酒香，诸香和谐
口 味	酒体醇和，绵甜，回味怡畅
风 格	具有本品典型的风格
^a 当酒的温度低于10℃时，允许出现白色絮状沉淀物质或失光。10℃以上时应逐渐恢复正常。	

4.3 理化指标

应符合表2规定。

理化指标

项 目	指 标
酒精度（20℃）/（%vol）	25~60
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≥ 0.20
总酯（以乙酸乙酯计）/（g/L）	≥ 0.35
乳酸乙酯/（g/L）	≥ 0.20
β-苯乙醇/（mg/L）	≥ 10
固形物/（g/L）	≤ 10.0
甲醇/（g/L）	≤ 0.6
氰化物（以CN计）/（mg/L）	≤ 6.4
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.5
其他污染物限量	应符合GB 2762中有关蒸馏酒的规定
注1：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。	
注2：甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 10345规定的方法测定。

7.2 理化指标

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

7.2.2 总酸、总酯、乳酸乙酯、β-苯乙醇、固形物

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

7.2.3 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

7.2.4 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.5 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762的规定执行。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 批次

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为一组批。

8.2 抽样

按GB/T 10346的规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由公司质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总酯、乳酸乙酯、β-苯乙醇、固形物、甲醇、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次；有下列情况之一时亦应进行：

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

8.4.2 型式检验项目包括 4.2、4.3、5 规定的项目。

8.5 判定

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件时，该批产品判为合格。

8.5.2 检验结果中有不符合本文件要求时，可加倍抽样复检，如复检结果仍不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2757 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 运输

9.2.1 运输工具应清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

9.2.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不应扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.3 包装

9.3.1 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。

9.3.2 净含量应符合国家相关规定。

9.4 贮存

9.4.1 产品不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

9.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥环境中；不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，库内温度宜保持在 10℃~25℃，低于或高于此温度范围，应有防冻或防热措施。堆放时应离地 10 cm，离墙 20 cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10 cm 以上的间隔材料。