

Q/JXSP

柳州市柳江区金星调味食品厂企业标准

Q/JXSP 0001S—2021

代替 Q/JXSP 0001S-2019



低度白酒

食品安全企业标准备案号
450932 S-2021
 有效期至 2026年10月4日

2021-10-01 发布

2021-10-30 实施



柳州市柳江区金星调味食品厂 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《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文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。

本标准代替Q/JXSP 0001S-2019。

本标准与原标准的区别是：

——变更了标准名称；

——将前言GB/T 1.1—2009修订为GB/T 1.1—2020；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对标准用语进行了修改；

——在第1章“范围”中依据GB/T 1.1—2020的规定增加了“术语和定义”；

——依据GB/T 1.1—2020的规定对第2章“规范性引用文件”的引导语进行了修订；

——依据GB/T 1.1—2020的规定增加了第3章“术语和定义”。

本标准由柳州市柳江区金星调味食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：刘平、韦林松。

本标准于2021年10月1日发布，2021年10月30日实施。

低度白酒

1 范围

本文件规定了低度白酒的术语和定义、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、运输和贮存。

本文件适用于以大米为原料，添加酒曲，经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑、灌装而成的，添加或不添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质等工艺制成的低度白酒。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- 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 食品中氧化物的测定
- 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 白酒厂卫生规范
- GB 10344 预包装饮料酒标签通则
- 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
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

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，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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4.1.2 酒曲

应符合相应的食品安全标准和有关规定。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 食用酒精

应符合 GB 31640 的规定。

4.1.4 生产加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色泽和外观	无色或略有微黄色，清亮透明、无悬浮物和明显沉淀
香 气	香气较醇正
口 味	酒体较醇和，爽冽、有回味
风 格	具有本品明显的风格
注：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的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 ^a (20℃)/(%vol)	10~25
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.10
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 0.10
固形物/(g/L)	≤ 2.0
甲醇 ^b /(g/L)	≤ 0.6
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.5

表 2 (续)

项 目	指 标
氰化物 ^b (以HCN计)/(mg/L) ≤	6.4
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 ^b 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 (若非指定, 均以/25mL 表示)		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
注1: 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为致病菌指标可接受水平的限量值。 注2: 仅适用于酒精度<18%vol的产品。			

5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。

6 生产加工过程卫生要求

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、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规定的方法测定。

7.3 微生物限量（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 检验分类

产品应经本企业质检部门检验合格，并附有检验合格证或盖有合格章后方准出厂，检验分出厂检验与型式检验。

8.2 组批

以同一批次原料、同一工艺配方、同一生产日期、同一班次、在同一条生产线上加工的同品种、同一包装规格的产品为检验批。

8.3 抽样

8.3.1 对于酒精度 $\geq 18\%vol$ 的产品，抽样基数不得少于200瓶，每批随机抽取6件产品，每件抽取1瓶，共抽取6瓶，总量控制不少于3000ml。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

8.3.2 对于酒精度 $< 18\%vol$ 的产品，抽样基数不得少于200瓶，每批随机抽取7件产品，每件抽取2瓶，共抽取14瓶，总量控制不少于7000ml。将所抽样品分成两份，1份检验，1份备查。

8.4 出厂检验

每批产品必须进行出厂检验。检验项目为感官要求、净含量、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；

- b) 产品长期停产后, 恢复生产时;
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时;
- d) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.5.2 型式检验项目包括第 4.2、4.3、4.4 条和第 5 章规定的项目

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本标准要求时, 判定该批产品为合格。

8.6.2 除微生物指标外, 检验项目如有不符合本标准要求时, 可从该批次产品中加倍抽样进行复检, 复检结果仍有不符合本标准要求时, 判定该批产品为不合格。微生物指标不符合本标准要求时, 判定该批产品为不合格, 不得复检。

8.6.3 当供需双方对检验结果有争异时, 可由有关各方协商解决, 或委托其他有资质的单位进行仲裁检验, 以仲裁检验结果为准。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

9.1.1 销售包装的标签应符合 GB/T 10346、GB 2757 和 GB 7718 的规定。

9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品预包装材料应清洁, 无毒、无害、无异味, 防透水性好, 封装严密, 无漏酒现象, 并符合国家相关食品安全标准规定的要求。

9.2.2 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁卫生、干燥无异味, 运输过程应避免强烈振荡, 有防尘、防晒、防潮、防冰冻的措施, 不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放, 不得丢甩、挤压, 产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中, 严禁火种, 库内温度宜保持在 5℃~35℃。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不得直接接触墙或地面, 离地面、墙面间的距离应大于 15cm, 堆码高度以不挤压和提取方便为宜。