

ICS

# Q/DLB

## 广西瑶玖黎酒业有限公司企业标准



Q/DLB 0002S—2024

### 生命原液酒

食品安全企业标准备案号  
450063 S-2024  
有效期至 2029年01月15日

2024-01-01 发布

2024-01-17 实施

广西瑶玖黎酒业有限公司 发布



## 前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制订。

本标准按 GB/T 1.1—2020 规定的格式编制。

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。

本标准由广西瑶玖黎酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：叶燕峰。

本标准于2024年1月1日发布，2024年1月17日实施。

# 生命原液酒

## 1 范围

本标准规定了生命原液酒的术语和定义、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、贮存及保质期。

本标准适用于以糯米、酵母（酒曲）、饮用水为原料，经蒸煮、摊凉、糖化发酵、压滤、杀菌、贮存、过滤、浓缩或不浓缩、调配或不调配、灌装封盖、杀菌或不杀菌等工艺制成的发酵酒。

## 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 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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 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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

## 3 术语和定义

### 3.1

生命原液酒

以糯米、酵母（酒曲）、饮用水为原料，经蒸煮、摊凉、糖化发酵、压滤、杀菌、贮存、过滤、浓缩或不浓缩、调配或不调配、灌装封盖、杀菌或不杀菌等工艺制成的发酵酒。

#### 4 产品分类

根据酒精度不同，分为浓浆型发酵酒、普通型发酵酒、清爽型发酵酒。

#### 5 要求

##### 5.1 原料要求

##### 5.1.1 糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的要求。

##### 5.1.2 酵母（酒曲）

应符合GB/T 20886.1、GB/T 20886.2和GB 31639的规定。

##### 5.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 5.2 感官要求

应该符合表1规定。

表1 感官要求

| 项 目   | 要 求                |                        |                        |
|-------|--------------------|------------------------|------------------------|
|       | 浓浆型                | 普通型                    | 清爽型                    |
| 外 观   | 深褐色，有光泽，允许瓶底有少量聚集物 | 橙黄色至深褐色，有光泽，允许瓶底有少量聚集物 | 黄褐色至深褐色，有光泽，允许瓶底有少量聚集物 |
| 滋味及香气 | 鲜甜，清香，无异味          | 清甜，清香，无异味              | 清甜，清香，清爽，无异味           |
| 风 格   | 酒体协调，具有本品典型风格      |                        |                        |
| 杂 质   | 无杂质                |                        |                        |

##### 5.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

| 项 目             | 指 标     |         |          |
|-----------------|---------|---------|----------|
|                 | 浓浆型     | 普通型     | 清爽型      |
| 酒精度（20℃）/（%vol） | 1.0~4.0 | 4.1~8.0 | 8.1~40.0 |
| pH 值            | —       | 3.0~4.8 |          |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L） | ≥       | 100.0   | 90.0     |
| 非糖固形物/（g/L）     | ≥       | 20.0    | 10.0     |



表2 理化指标(续)

| 项 目                                      | 指 标           |         |         |
|--|---------------|---------|---------|
|  | 浓浆型           | 普通型     | 清爽型     |
| 总酸(以乳酸计)/(g/L)                           | 4.5~8.5       | 4.0~9.0 | 3.0~9.0 |
| 氨基酸态氮/(g/L) $\geq$                       | 0.30          |         |         |
| 铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$                   | 0.16          |         |         |
| 其他污染物限量                                  | 应符合GB 2762的规定 |         |         |
| 真菌毒素限量                                   | 应符合GB 2761的规定 |         |         |
| 注1:酒精度低于14%vol时,非糖固形物、氨基酸态氮按酒精度14%vol折算。 |               |         |         |
| 注2:酒精度标签示值与实测值之差为 $\pm 1.0\%$ vol。       |               |         |         |

#### 5.4 微生物限量

应该符合表3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: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。 |                         |   |        |

## 6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂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 12696的规定。

## 8 试验方法

### 8.1 感官要求

#### 8.1.1 酒样的准备

将酒样编码,置于水浴中,调温至20~25℃,将洁净、干燥的评酒杯对应酒样编号,对号注入酒样25mL。

#### 8.1.2 外观、杂质

将注入酒样的评酒杯置于明亮处,举杯齐眉,用眼观察杯中酒的透明度、澄清度以及有无沉淀或聚集物,是否有肉眼可见外来杂质。根据上述程序,对酒样外观、杂质做出评语。

### 8.1.3 滋味和香气

手握杯柱，慢慢将酒杯置于鼻孔下方。嗅闻其挥发出的香气，慢慢摇动酒杯，嗅闻香气。用手握住酒杯腹部2min，摇动后，再闻其香气。依据上述程序对酒样香气做出评语。

温开水漱口，饮下少量酒样（约2mL）与口中，尽量分布均匀于味觉区，仔细品评口感，有了明确感觉后咽下，再回味口感和后味，记录口感特征并对酒样滋味做出评语。

### 8.1.4 风格评价

依据外观、香气、滋味的特征，综合评价酒样的风格，写出评价结论。

## 8.2 理化指标

### 8.2.1 酒精度、pH值、总糖、非糖固形物、总酸、氨基酸态氮

按GB/T 13662规定的方法测定。

### 8.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 8.2.3 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 8.2.4 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

## 8.3 微生物指标

### 8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

### 8.3.2 金黄色葡萄球菌

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

## 8.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

## 9 检验规则

### 9.1 组批

以同一原料、同一班次、同一生产线生产的同品种、同规格，包装完好的产品为一组批。

### 9.2 抽样方法和抽样量

在企业成品仓库内按表4随机抽取，所抽样品应为同一批次的产品。样品量不足3000mL时，应适当按比例抽取，并将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。净含量的抽样按JJF 1070规定执行。

表 4 抽样表

| 样品批量范围/瓶或坛 | 样品数量/瓶或坛 |
|------------|----------|
| ≤1200      | 6        |
| 1201~35000 | 9        |
| ≥35000     | 12       |

### 9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由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、pH值、总糖、净含量。

### 9.4 型式检验

9.4.1 一般情况下，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 原辅料有较大变化时；
- 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) 国家食品安全监管部门提出要求时。

9.4.2 型式检验项目包括 5.2、5.3、5.4 和 6 规定的项目。

### 9.5 判定原则

9.5.1 全部检验项目符合本标准要求，判该批产品为合格。

9.5.2 除微生物指标外，感官要求、理化指标中有不符合本标准要求时，应从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，以复检结果为准。若复检结果中仍有不符合本标准要求，判该批产品为不合格。微生物指标检验不符合本标准规定时，直接判该批产品为不合格，不得复检。

## 10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

### 10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。应标识酒的度数和类型。

10.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 10.2 包装

10.2.1 产成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全卫生标准要求。包装应严密、牢固。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

### 10.3 运输

10.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不得与有毒、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。

10.3.2 运输时应在阴凉、干燥通风环境中，不得日晒雨淋、受潮。严禁扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

### 10.4 贮存



10.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

10.4.2 产品应贮存于无阳光直射、阴凉、通风良好、清洁干燥的室内；不得露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 10cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

10.4.3 产品宜在 5℃~35℃条件下贮存。

10.4.4 产品应按生产日期分类存放，先进先出，并有防鼠、防尘、防蝇设施。

#### 10.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完好条件下，产品保质期以产品包装标签明示为准。

---