

# 《食品安全地方标准 青稞酒》编制说明

## 一、简况

### （一）任务来源与项目编号、起草单位、主要起草人

根据《青海省食品安全地方标准管理规定》《关于印发 2020 年度青海省食品安全地方标准项目计划的通知》（青卫食品〔2020〕4 号），青海省食品工业协会、青海互助青稞酒股份有限公司共同负责制订了《食品安全地方标准 青稞酒》。主要起草人是：冯声宝、李翊、喇录忠、苟锐锋、许锦文、王平、闫国凯、刘岩松、赵成元、南玥。

表 1 标准起草人基本情况表

| 研制人员   | 姓名  | 性别 | 年龄 | 职称    | 职务   | 专业                | 单位            | 投入时间 |
|--------|-----|----|----|-------|------|-------------------|---------------|------|
| 项目负责人  | 冯声宝 | 男  | 43 | 高级工程师 | 副总经理 | 化学                | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 5 个月 |
|        | 李翊  | 女  | 52 | 大专    | 秘书长  | 管理                | 青海省食品工业协会     | 5 个月 |
| 主要参加人员 | 喇录忠 | 男  | 51 | 高级工程师 | 总监   | 工业发酵/企业管理/高级工商管理  | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 5 个月 |
|        | 苟锐锋 | 男  | 31 | 硕士研究生 | 研发员  | 食品科学与工程/动物营养与饲料科学 | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 5 个月 |
|        | 许锦文 | 男  | 50 | 高级工程师 | 经理   | 农学                | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 1 个月 |
|        | 王平  | 男  | 46 | 工程师   | 经理   | 园艺果树              | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 1 个月 |
|        | 闫国凯 | 男  | 47 | 助理工程师 | 经理   | 生物工程              | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 1 个月 |
|        | 刘岩松 | 女  | 50 | 高级工程师 | 主管   | 农产品加工与贮存          | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 1 个月 |
|        | 赵成元 | 男  | 48 | 工程师   | 项目专员 | 食品工程              | 青海互助青稞酒股份有限公司 | 1 个月 |

续表 1 标准起草人基本情况表

| 研制人员   | 姓名 | 性别 | 年龄 | 职称    | 职务 | 专业               | 单位          | 投入时间 |
|--------|----|----|----|-------|----|------------------|-------------|------|
| 主要参加人员 | 南玥 | 女  | 25 | 硕士研究生 | 教师 | 生物技术/职业教育与人力资源开发 | 深圳市第一职业技术学校 | 1个月  |

## (二) 简要起草过程

项目于 2020 年 4 月立项后，标准起草组成员及时召开会议进行研究、讨论，明确了分工，并制订了详细的工作方案。随后，于 6 月派人对青海省内市面上在售且具有代表性的青稞酒进行抽样检测，抽样数量共 66 批。

在综合分析青稞酒检测数据的基础上，遵循《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》《青海省食品安全地方标准管理规定》等法律、法规规定，按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编制该青海省《食品安全地方标准 青稞酒》“征求意见稿”。经多次讨论，发送给相关领域的专家、学者、以及生产企业、技术推广和行政管理部门人员广泛征求意见，并组织召开地方标准专家评审会 2 次，在综合汲取各方意见和专家评审意见的基础上，经修改形成了“审定稿”。

## 二、与我国、我省有关法律法规和其他标准的关系

《食品安全地方标准 青稞酒》标准各项技术指标的确定参照了国家标准 GB/T 10781.2《清香型白酒》和 T/SXFIA 001《清香型大曲白酒》检测数据分析确定，污染物指标应符合 GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，农药残留量应符合 GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定，突出青稞酒的

特征理化指标、卫生指标和食品安全指标均严于国家标准或国家相关规定的技术要求。

### **三、国外、国内有关法律、法规和标准情况的说明**

现行国家标准 GB/T 19331《地理标志产品 互助青稞酒》虽然对青稞酒感官和理化指标进行了明确的规定，但是，由于其适用范围较为局限（仅限于互助县范围区域内使用），无法对全省的青稞酒起到规范和指导作用，所以制定符合青海省青稞酒地方标准有助于保护青海省地方特色青稞酒的健康发展，提升青稞酒产品品质，规范青稞酒的生产、质量和产品安全，保障企业和消费者的合法权益。

### **四、标准的制（修）订原则**

标准的制定应符合以下主要原则：1、能够体现出青稞酒区域特色和风格特点，符合青海省实际，具有可操作性强的原则；2、必须符合国家有关法律、法规和标准的原则；3、有利于保障各方利益，促进产业发展的原则；4、便于实施监督，保障产品安全的原则。

### **五、确定各项技术内容**

#### **（一）酒精度指标的确定**

本文件中酒精度范围的确定是依据国家 GB/T 10781.2《清香型白酒》标准中酒精度进行分级，最终确定为高度酒：50%vol≤酒精度≤75%vol，中高度酒：40%vol≤酒精度<50%vol，低度酒：18%vol<酒精度<40%vol。

#### **（二）酸酯总量指标的确定**

本文件中青稞酒高度酒的酸酯总量检测值在 1.15g/L~4.04g/L 之间，中高度的酸酯总量检测值在 1.40g/L~4.44g/L 之间。以

本次样品抽检的数据作为依据，且结合国家标准 GB/T 10781.2《清香型白酒》和 T/SXFIA 001《清香型大曲白酒》的指标要求，本着“大多数”原则确定青稞酒高度酒酸酯总量标准值为 $\geq 1.8\text{g/L}$ ，在抽检的 19 个高度酒样中达到该标准值的占比率为 89.4%；按照白酒行业标准规范要求，通常中高度酒指标要求低于高度酒，并结合本次检测结果确定青稞酒中高度酒酸酯总量标准值为 $\geq 1.4\text{g/L}$ ，在抽检的 48 个中高度酒样中达到该标准值的占比率为 100%；由于市场上未找到低于 40 度的青稞酒，所以根据行业标准和规则，并参考《清香型大曲白酒》标准，确定青稞酒低度酒酸酯总量标准值为 $\geq 0.8\text{g/L}$ 。其统计结果详见表 2、表 3。

表 2 青稞酒高度酒酸酯总量检测统计结果

| 产品分类 | 酸酯总量检测值组段 (g/L) | 数量 | 占比率 (%) |
|------|-----------------|----|---------|
| 高度酒  | $\geq 3.00$     | 9  | 47.4%   |
|      | 2.80-3.00       | 3  | 15.8%   |
|      | 2.60-2.80       | 1  | 5.3%    |
|      | 2.40-2.60       | 0  | 0       |
|      | 2.20-2.40       | 2  | 10.5%   |
|      | 2.00-2.20       | 0  | 0       |
|      | 1.80-2.00       | 2  | 10.5%   |
|      | 1.60-1.80       | 1  | 5.3%    |
|      | $\leq 1.60$     | 1  | 5.3%    |
| 合计   |                 | 19 | 100%    |

表 3 青稞酒中高度酒酸酯总量检测统计结果

| 产品分类 | 酸酯总量检测值组段 (g/L) | 数量 | 占比率 (%) |
|------|-----------------|----|---------|
| 中高度酒 | $\geq 3.00$     | 20 | 43.5%   |
|      | 2.80-3.00       | 11 | 23.9%   |
|      | 2.60-2.80       | 1  | 2.2%    |
|      | 2.40-2.60       | 1  | 2.2%    |
|      | 2.20-2.40       | 3  | 6.5%    |
|      | 2.00-2.20       | 3  | 6.5%    |
|      | 1.80-2.00       | 3  | 6.5%    |
|      | 1.60-1.80       | 3  | 6.5%    |
|      | 1.40-1.60       | 1  | 2.2%    |
|      | $\leq 1.40$     | 0  | 0       |
| 合计   |                 | 46 | 100%    |

### （三）固形物指标的确定

本文件固形物指标参考国家标准 GB/T 10781.2《清香型白酒》的指标要求，结合样品抽检的数据，且本着“大多数”原则进行确定最终指标要求：本文件确定青稞酒高度酒、中高度酒及低度酒固形物标准值均为 $\leq 0.40$  g/L，在抽检的 66 个酒样中达到该标准值的占比率为 98.5%；其统计结果详见表 4。

表 4 青稞酒固形物检测统计结果

| 固形物检测值组段 (g/L) | 数量 | 占比率 (%) |
|----------------|----|---------|
| >0.40          | 1  | 1.5%    |
| $\leq 0.40$    | 65 | 98.5%   |
| 合计             | 66 | 100%    |

### （四）杂醇油指标的确定

白酒中杂醇油在人体内氧化速度较乙醇慢，停留时间长，会引起头痛、口干等症状。杂醇油同时也是造成白酒出现白色浑浊的原因之一，因此，其含量必须控制在一定范围内。本文件中的杂醇油是参考 T/SXFIA 001《清香型大曲白酒》的指标要求限量进行规定，确定杂醇油（以正丙醇、异丁醇和异戊醇计）的标准 $\leq 1.0$  g/L。

### （五）食品安全指标的编制说明

青稞酒中食品安全标准指标直接关系到白酒的质量和人们身体健康。为了确保青稞酒质量和安全，本文件参照并严于 GB 2757，在对所抽样品的检验中，本标准所涉及的铅、甲醇和氰化物食品安全指标检测值均符合现行国家食品安全标准值及本标准指标要求，合格率 100%，最终确定青稞酒中铅 $\leq 0.30$  mg/kg，甲醇 $\leq 0.50$  g/L，氰化物 $\leq 5.0$  mg/L；其统计结果如表 4。

表4 食品安全指标

| 项目                              | 国家食品安全标准 | 本标准   | 检测数量 | 合格数量 | 合格率(%) |
|---------------------------------|----------|-------|------|------|--------|
| 铅（以Pb计）/（mg/kg）                 | ≤0.50    | ≤0.30 | 42   | 42   | 100%   |
| 甲醇 <sup>a</sup> /（g/L）          | ≤0.60    | ≤0.50 | 66   | 66   | 100%   |
| 氰化物 <sup>a</sup> （以HCN计）/（mg/L） | ≤8.0     | ≤5.0  | 42   | 42   | 100%   |

## 六、征求意见的采纳情况

青海省《食品安全地方标准 青稞酒》（征求意见稿）在广泛征求意见阶段共发送给相关领域的专家、学者、技术推广和行政管理部门人员 20 人，收回意见表 23 份，共收集了意见 9 条，我们对意见进行了汇总、归纳和处理，其中，采纳意见 5 条，不采纳 4 条，无意见 14 个人。

表5 标准征集意见汇总表

| 序号 | 条款或部位      | 修正建议                       | 采纳结果或不采纳原因简述                                           |
|----|------------|----------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1  | 前言         | 按照最新标准格式和要求修改前言            | 采纳                                                     |
| 2  | 标准名称       | 将原“青稞酒（青稞香型白酒）”修改为“青稞酒”    | 采纳                                                     |
| 3  | 2.规范性引用文件  | 按照先强制性标准、推荐性标准顺序由小到大排列     | 不采纳，按照国家标准规范要求，先国标（不按强制性和非强制性排列）、地标、行标及其他标准由小到大的顺序进行排列 |
| 4  | 3.2青稞      | 建议删除对“青稞”的术语和定义            | 采纳                                                     |
| 5  | 4.2 生产工艺   | 建议删除“青稞酒的生产工艺”             | 不采纳，青稞酒生产工艺具有通用性，且需要进一步规范                              |
| 6  | 4.技术要求     | 增加“食品添加剂要求”                | 不采纳，由于本标准明确规定了青稞酒为纯固态发酵，不允许添加食品添加剂，不能检出外源添加物。          |
| 7  | 4.技术要求     | 增加“污染物和真菌毒素限量要求”           | 采纳                                                     |
| 8  | 4.4 理化指标   | 建议“酒精度允许公差放宽标准”            | 不采纳，国家标准中明确要求酒精度允许公差±1%VOL，不能宽于国标要求规定                  |
| 9  | 4.5 食品安全指标 | 建议删除“氨基甲酸乙酯”和“邻苯二甲酸二异壬酯”指标 | 采纳                                                     |

在专家审定会上，与会专家对《食品安全地方标准 青稞酒》的格式、引用文件、条款表述、理化指标要求等提出了一些修改意见，标准起草组根据专家组的要求逐一进行了修改。

## **七、标准实施建议**

**（一）国家青稞产业政策：**由省发展改革委牵头会同省农业农村厅等部门提出《关于加快青海省青稞产业发展的实施意见》，明确了青稞产业要紧紧围绕“乡村振兴”和“一优两高”战略实施，按照“政府引领、市场导向、龙头带动、科技支撑”的发展思路，以绿色有机为方向，以供给侧结构性改革为主线，以“青海青稞·健康天下”为主题，以标准化、产业化、品牌化为出路，以体制和科技创新为动力，深度研发青稞多元功能，发挥青稞文化内涵，促进精深加工，开拓国内外市场，提高产业发展质量和效益。

**（二）青海省青稞酒现状：**青稞酒作为青藏高原地区、特别是青海省最具特色的中国白酒品类，已成为青海省的一张名片。目前，全国生产青稞酒的企业主要集中在青海省，是青海省的支柱产业。2019年，青海省提出了“青稞振兴计划”，青稞酒是其中最为重要的产业振兴方向。但目前青海省的青稞酒行业乱象丛生，影响青稞酒产业的健康发展，其中主要的原因就是青稞酒标准的缺失，导致各企业的青稞酒生产工艺不规范，食品安全标准缺乏参考指标。

为了保护青海省地方特色青稞酒的健康发展，提升青稞酒品质，规范青稞酒的生产、质量和产品安全，特别是为了促进青海省青稞酒传统工艺的传承，带动青稞酒上下游产业链的健康发展，制定青海省地方标准《青稞酒》意义十分重大。

（三）本文件作为青海省统一的青稞酒质量安全标准推行，按开放、透明、公平原则，利于科学合理利用青稞资源，资源优势向经济优势的转化，发挥青稞酒文化内涵，促进青稞酒绿色产业发展。