

DBS63

青海省地方标准

DBS63/00XX-2020

食品安全地方标准 青稞酪馏酒

(审定稿)

2020 年 XX 月 XX 日发布

2020 年 XX 月 XX 日实施

青海省卫生健康委员会 发布

前 言

本文件遵循《中华人民共和国标准化法》《中华人民共和国食品安全法》《食品安全地方标准管理办法》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地方标准。

本文件由青海省食品工业协会提出。

本文件起草单位：青海省食品工业协会、青海互助青稞酒股份有限公司、青海慕容古寨文化发展有限公司。

本文件主要起草人：冯声宝、喇录忠、李翊、苟锐锋、慕兰、南玥、师成旭、闫国凯、李若旦才让、赵成元、莫志忠、杨海春。

本文件在青海省卫生健康委员会备案后发布并实施。

本文件于2020年XX月XX日首次发布。

食品安全地方标准

青稞酩馏酒

1 范围

本文件规定了青稞酩馏酒的术语和定义、产品分类、技术要求、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、贮存、运输。

本文件适用于以青稞（裸大麦）为主要原料，经蒸煮、摊凉、发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装等工艺生产的青稞酩馏酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
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 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
GB/T 10460	豌豆
GB/T 10781.2	清香型白酒
GB/T 11760	裸大麦
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15109	白酒工业术语
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局【2005】第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青稞酩馏酒

以100%优质青稞（裸大麦 *hulless barley*）为原料，采用传统酒曲为糖化发酵剂，经蒸煮、摊凉、加曲、半固态陶缸发酵、传统甑锅蒸馏、贮存、勾调而成。

3.2

传统酒曲

以优质青稞（裸大麦）为主要原料，按传统制曲工艺制成的糖化发酵剂。

4. 产品分类

根据酒精度的不同，产品可分为：

高度酒：40%vol≤酒精度≤50% vol

低度酒：25% vol<酒精度<40% vol

5. 技术要求

5.1 原、辅料要求

5.1.1 水

符合GB 5749的规定。

5.1.2 青稞

符合GB/T 11760 的规定。

5.1.3 豌豆

符合GB/T 10460的规定。

5.1.4 其它原辅料

应符合相关国家、行业标准标准规定。

5.2 感官要求

高度酒、低度酒的感官要求应分别符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	高度酒	低度酒	检测方法
色泽	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a		GB/T 10345
香气	清香纯正，具有乙酸乙酯为主体的优雅、谐调的复合香气	清香较纯正，具有乙酸乙酯为主体的复合香气	
口味	酒体柔和谐调，绵甜爽净，余味悠长	酒体较柔和谐调，绵甜爽净，有余味	
风格	具有青稞酪馏酒特有的风格		
注： ^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。			

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标 要 求		检测方法
酒精度 ^b /（%vol）		40~50	25~40	GB 5009.225
总酸/（g/L）	≥	0.40	0.30	GB/T 10345
总酯/（g/L）	≥	1.10	0.80	GB/T 10345
乙酸乙酯 /（g/L）	≥	0.60	0.40	GB/T 10345
固形物/（g/L）	≤	0.40		GB/T 10345
注： ^b 酒精度允许公差±1%vol。				

5.4 食品安全指标

应符合GB 2757及表3的规定。

表 3 食品安全指标

项 目	指 标 要 求	检测方法
铅（以Pb计）/ (mg/kg) ≤	0.40	GB 5009.12
甲醇 ^c / (g/L) ≤	0.50	GB 5009.266
氰化物 ^c (以HCN计)/ (mg/L) ≤	5.0	GB 5009.36
注： ^c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

5.5 污染物限量和真菌毒素限量

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

5.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，按JJF 1070规定的方法测定。

6. 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8951、GB 14881的规定。

7. 检验规则

7.1 组批

由同一班次、同一生产线生产的包装完好的同一品种为一个批次。

7.2 出厂检验

7.2.1 抽样方法和数量

以每次投料生产的产品作为一个检验批次，每批随机抽取不少于20个小包装产品进行出厂检验。

7.2.2 检验项目

每批次产品出厂前应进行出厂检验，出厂检验项目包括：感官、酒精度、总酸、总酯、乙酸乙酯、固形物、甲醇、净含量。

7.3 型式检验

7.3.1 抽样方法和数量

从出厂检验合格的产品中随机抽取不少于 20 个小包装产品作为检测样品。

7.3.2 检验项目为本文件技术要求中 5.2-5.7 规定的全部项目。

7.3.3 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，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) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

所测项目全部合格判为合格，若出现一项不合格项目时，可从该批产品中两倍量抽样进行复检，若仍有不合格项则判定该批产品为不合格或型式检验不予通过。

8. 标志、标签、包装、贮运

8.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装贮运标志应符合GB/T 10346和GB/T 191规定。