

# DBS63

## 青海省地方标准

DBS63/0002-2021

食品安全地方标准  
青稞酒

2021 年 01 月 29 日发布

2021 年 04 月 30 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。

本文件主要起草人：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。

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2021年01月29日首次发布。

# 食品安全地方标准

## 青稞酒

### 1 范围

本文件规定了青稞酒的术语和定义、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，经发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装等工艺生产的青稞酒的生产、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 1351	小麦
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

**青稞酒**

以青稞（裸大麦 *hulless barley*）为主要原料（不少于70%），采用青稞大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、清蒸清烧、固态蒸馏、贮存陈酿、精心勾调而成的以乙酸乙酯为主体香且具有青稞粮香的复合香白酒。禁止添加非白酒发酵产生的呈香呈味物质。

## 3.2

**青稞大曲**

以优质青稞（裸大麦）、豌豆、小麦等为原料，按传统制曲工艺制成的糖化发酵剂。

## 3.3

**清蒸清烧**

原料蒸煮与酒醅蒸馏分步进行，即一次投粮，多次馏酒。

## 4. 产品分类

根据酒精度的不同，产品可分为：

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

## 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 小麦

符合GB 1351的规定。

## 5.1.5 其它原辅料

应符合相关国家、行业标准规定。

5.2 生产工艺

在传统工艺的基础上与现代生物工程技术相结合酿造而成，采用经贮存三个月以上的青稞大曲，酿造工艺为“清蒸清烧”，经发酵、蒸馏、量质摘酒、分级贮存、陈酿老熟，经过尝评、勾调、陈酿、理化指标及食品安全项目检测、感官品评合格后包装出厂。

5.3 感官要求

高度酒、中高度酒、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	中高度酒	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 <sup>a</sup>			GB/T 10345
香气	清雅纯正，怡悦馥合，具有青稞酒特有香气	清香纯正，淡雅舒适，具有青稞酒特有香气	清香淡雅，具有青稞酒的香气	
口味	醇厚丰满，香味谐调，回味怡畅，有馥郁青稞香	绵柔醇和，香味谐调、余味绵长，有典型青稞香	绵甜柔和，诸味谐调，余味爽净，有青稞香	
风格	具有青稞酒独特风格			
注： <sup>a</sup> 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℃以上应逐渐恢复正常；				

5.4 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 <sup>b</sup> （20℃）/（%vol）	50~75	40~50	18~40	GB 5009.225
酸酯总量 <sup>c</sup> （总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯）/（g/L） ≥	1.80	1.40	0.80	附录A
固形物/（g/L） ≤	0.40			GB/T 10345
杂醇油（以正丙醇、异丁醇和异戊醇计）/（g/L） ≤	1.0			GB/T 10345
注： <sup>b</sup> 酒精度允许公差±1%vol； <sup>c</sup> 按照45%酒精度折算；				

5.5 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）	≤ 0.30	GB 5009.12
甲醇 <sup>d</sup> /（g/L）	≤ 0.50	GB 5009.266
氰化物 <sup>d</sup> (以HCN计)/（mg/L）	≤ 5.0	GB 5009.36
注： <sup>d</sup> 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算		

## 5.6 污染物限量和真菌毒素限量

5.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 5.7 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB2763 的规定。

## 5.8 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、酸酯总量、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 5.3-5.7 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、贮存、运输

8.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装贮运标志应符合GB/T 10346和GB/T 191规定。

附录A  
(规范性附录)  
酸酯总量的计算方法

A. 1 酸酯总量（总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯）

按GB/T 10345规定的方法分别得到样品中总酸的含量 $x_1$ ，乙酸乙酯的含量 $x_2$ 和乳酸乙酯的含量 $x_3$ 。

A. 2 计算方法

样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯（按45%vol酒精度折算）的含量按式（1）计算：

$$x = \frac{x_1 + x_2 + x_3}{x_4} \times 45 \quad \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$x$  ——样品中总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯（按45%vol酒精度折算）的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_1$  ——样品中总酸的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_2$  ——样品中乙酸乙酯的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_3$  ——样品中乳酸乙酯的含量，单位为克每升（g/L）；

$x_4$  ——样品中实测酒精度，以%vol表示；

45——折算酒精度，以%vol表示；  
结果保留至小数点后两位。