

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0009-2021

食品安全地方标准

藜麦酒

(审定稿)

2021 年 03 月 22 日发布

2021 年 06 月 21 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：标准化文件的结构和起草规则》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、青海卡约初禾生态农业科技有限公司联合负责起草。

本文件主要起草人：喇录忠、梁煜忠、李翊、苟锐锋、南玥、闫国凯、梅林春、师成旭、李若旦才让、赵成元、许锦文、宋权、梅元林、吴正磊、涂玥、梅守军、杨丽伟。

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03月22日首次发布。

食品安全地方标准

藜麦酒

1 范围

本文件规定了藜麦酒的术语和定义、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。

本文件适用于以藜麦为主要原料，经发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装等工艺加工生产的藜麦酒。

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 10781.2 | 清香型白酒 |
| 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 |
| LS/T 3245 | 藜麦米 |
| 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

藜麦酒

以优质藜麦（*Chenopodium quinoa willd.*）等为原料，可以添加其它粮食谷物，采用中低温大曲为糖化发酵剂，经固态发酵、清蒸清烧固态蒸馏、贮存陈酿后精心勾调而成。

3.2

藜麦

藜麦植物分类属苋科藜属，双子叶植物。植株呈扫帚状，株高从几十公分到三米不等，根系属浅根系，穗状花序，主梢和侧枝都结籽，自花授粉。

3.3

大曲

按传统制曲工艺制成的糖化发酵剂。

3.4

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≤68%vol

低度酒：35%vol<酒精度<50%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 藜麦米

符合LS/T 3245的规定。

5.1.3 其它原辅料

应符合相关国家、行业标准规定。

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 | 香气纯正，具有乙酸乙酯为主体的优雅、谐调的藜麦酒复合香气 | 香气纯正，具有乙酸乙酯为主体的清雅、谐调藜麦酒的香气 | |
| 口味 | 醇厚丰满，诸味谐调，回味怡畅 | 绵甜柔和，诸味谐调，余味爽净 | |
| 风格 | 具有独特的藜麦酒风格 | | |
| 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） | 50~68 | 35~50 | 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） | ≤ 0.60 | 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 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。