

# Q/CDXDK

称多县多康有机青稞产业发展有限责任公司企业标准

Q/CDXDK 0001S-2024

---



2024-XX-XX发布

2024-XX-XX实施

---

称多县多康有机青稞产业发展有限责任公司 发布

## 前 言

本文件的编写格式符合GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定。

本文件贯彻了国家标准GB/T10781.2《白酒质量要求 第2部：清香型白酒》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本文件由称多县多康有机青稞产业发展有限责任公司提出。

本文件起草单位：称多县多康有机青稞产业发展有限责任公司。

本文件主要起草人：才仁伊措。

本文件于2024年××月××日由称多县多康有机青稞产业发展有限责任公司负责人才仁伊措批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本文件于2024年××月××日首次发布。



## 1 范围

本文件规定了青稞羌的原料和辅料、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。。

本文件适用于以青稞、饮用水为原料，经浸泡、过滤、蒸煮、冷却拌曲、发酵、包装等工序而制成的青稞羌。

青稞酒，藏语叫做“羌 qiang”，是用青藏高原出产的一种主要粮食——青稞制成的。

## 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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
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 11760	青稞
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令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《食品标识管理规定》

## 3 技术要求

### 3.1 原料和辅料要求

青稞应符合 GB/T 11760 的规定。

饮用水应符合 GB/5749 的规定。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质。	GB/T 10345
香气	清香纯正，具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、蜜香、醇香、糟香等香气形成的清雅、和藹的自然符合香，空杯留香长。	
口味口感	醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长	
风格	具有本品的典型风格	

### 3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 (%vol)	3.8	GB 5009.225
总酸 (g/L)	≥ 1.85	GB 12456
总酯 (g/L)	≥ 1.32	GB/T 10345
乙酸乙酯 (g/L)	≥ 0.67	GB/T 10345
甲醇 (g/L)	≥ 0.187	GB 5009.266

### 3.4 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。符合国家市场监督管理总局令第 70 号

### 4 污染物限量

其他污染物应符合 GB 2762 的要求。

## 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 规定。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

### 7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为 6 瓶，3 瓶用于检验，3 瓶留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、甲醇、酒精度、总酸、总酯、干浸出物、净含量为每批必检项目。

### 7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每 6 个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中 6.2~6.5 全部项目。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。



## 8 标志、包装、运输、贮存、保质期

### 8.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 及《食品标识管理规定》的规定。外包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 8.2 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.5 要求，**封口严密，包装牢固**

内包装材料应符合包材用料 GB 4806.7 的要求。

外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。

330ml/瓶，6瓶/箱，或按照客户要求的规格进行包装。



### 8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.3.4 在摄氏零度以下运输时，必须有防冻措施。

### 8.4 贮存

产品离地、离墙应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

### 8.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，保质期12个月。

# 青海省食品安全企业标准编制说明

标准名称	青稞羌	标准主要起草人	才仁伊措
<p>工作情况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>1. 标准的制定目的：无国家标准、青海省地方标准的情况下，为保证产品质量，指导企业生产，制定的食品安全企业标准。</p> <p>2. 公司确定产品的配方、生产工艺过程后，标准起草人收集并分析了相关的法律、规章及国家标准行业标准资料初步确定了产品技术要求的项目，拟定了标准值。并通过对试制的具有代表性的样品进行检测，在参考国家和行业标准的基础上编写了本企业的标准草案经征求有关食品安全、食品工程等专家意见后，对标准草案稿进行了修改，经企业审批通过。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）</p> <p style="text-align: center;">见附页</p> <p style="text-align: center;">（可以另附页说明）</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>1. 本标准严格按照 GB/T10781.2《白酒质量要求 第2部：清香型白酒》、GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品 标签通则》、的要求进行编写。</p> <p>2. 本标准贯彻了国家标准 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。</p> <p>3. 本标准检验方法采用了相应国家标准的规定。</p>			
<p>本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因。</p> <p>无相关相关国家（行业、地方）推荐性标准。</p>			



## 附件：标准主要内容的确定依据（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法等统计数据）

### 1. 原料要求：

以青稞、饮用水为原料，经浸泡、过滤、蒸煮、冷却拌曲、发酵、包装等工序而制成的青稞羌。

### 2. 生产工艺

为保证产品质量，指导企业生产，根据标准化法、产品质量法、食品安全法及相关法律法规，制定本标准。

#### 2.1 编写依据

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分 标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

#### 2.2 产品配方及制作方法

以青稞、饮用水为原料，经浸泡、过滤、蒸煮、冷却拌曲、发酵、包装等工序而制成的青稞羌。

#### 2.3 生产加工过程

生产加工过程的卫生要求符合GB 14881的规定

表1感官指标

项 目	要 求	检验方法
色泽和外观	无色或微黄，清亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质。	GB/T 10345
香气	清香纯正，具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、蜜香、醇香、糟香等香气形成的清雅、和藹的自然符合香，空杯留香长。	
口味口感	醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长	
风格	具有本品的典型风格	



理化指标

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 (%vol)	3.8	GB 5009.225
总酸 (g/L) $\geq$	1.85	GB 12456
总酯 (g/L) $\geq$	1.32	GB/T 10345
乙酸乙酯 (g/L) $\geq$	0.67	GB/T 10345
甲醇 (g/L) $\geq$	0.187	GB 5009.266

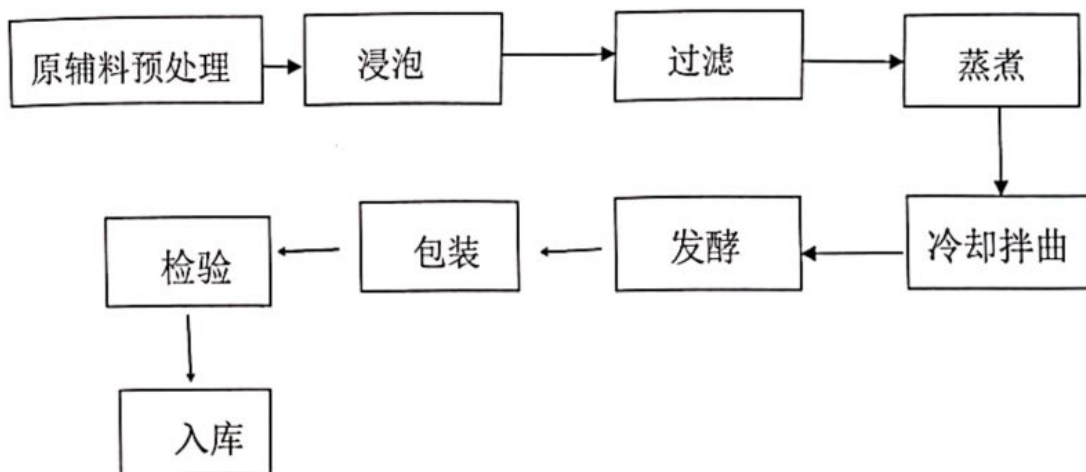
3. 净含量 按 JJF 1070 规定的方法测定。符合国家市场监督管理总局令第 70 号要求。
4. 产品检验 1 批数据汇总。

产品工艺流程

一、编写依据:

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分 标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

生产工艺流程图



## 企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	同产品或同类产品地方标准 (包括本地和其他地方)	相同产品或同类产品 国际和国外标准
标准名称(标准号)	青稞羌 (Q/CDXD0001S-2024)	GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》	无	无
原料要求	青稞应符合 GB/T 1760 的规定。 饮用水应符合 GB/5749 的规定。	未做具体规定	无	无
生产工艺要求	以青稞、饮用水为原料，经浸泡、过滤、蒸煮、冷却拌曲、发酵、包装等工序而制成的青稞羌。	未做具体规定	无	无



## 企业标准主要内容对比情况

对比项目	企业标准	相同产品或同类产品国家标准	同类产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类产品国际和国外标准
标准名称(标准号)	青裸羌 (Q/CDXDK 0001S-2024)	GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》	无	无
终 产 品 要 求	净 含 量	国家市场监督管理总局令第70号(2023)《定量包装商品计量监督管理办法》	无	无
	色 泽 和 外 观	无色或微黄，明亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质。	无色或微黄，明亮透明，无悬浮物，无沉淀，无杂质。	无
	香 气	清香纯正，具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、醇香、糟香等香气形成的清雅、和藹的留香长。	清香纯正，具有粮香、曲香、果香、花香、坚果香、芳草香、醇香、糟香等香气形成的清雅、和藹的自然符合香，空杯留香长。	无
	口 味 口 感	醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长	醇厚绵甜，协调爽净，回味悠长	
	风 格	具有本品的典型风格	具有本品的典型风格	
理	酒精度 (%vol)	3.8		GB 5009.225

化 指 标	总酸 (g/L)	≥	1.85	GB 12456	无	无
	总酯 (g/L)	≥	1.32	GB/T 10345		
	乙酸乙酯 (g/L)	≥	0.67	GB/T 10345		
	甲醇 (g/L)	≥	0.187	GB 5009.266		
其他内容						
修订、变更或修改内容						

