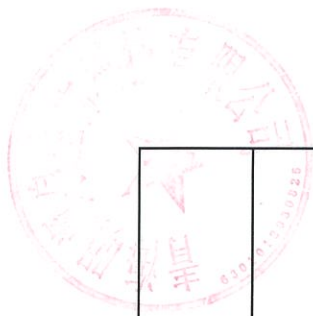


企业标准主要内容对比情况

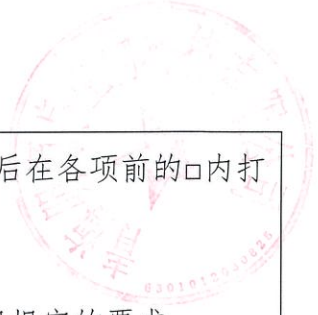
企业标准		相同产品或同类国家标准	相同产品或同类地方标准（包括本地和其他地方）	相同产品或同类国际和国外标准
标准名称 (标准号)	天杞健枸杞酒 Q/MYQ 0008S-2024	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 GB 2757-2012	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒 GB 2758—2012	无
原料要求	枸杞：应符合 DBS63/0005、GB 2763 的相关要求。 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。 生产用水：应符合 GB5749 的要求	应符合相应的国家标准和有关规定	应符合相应的国家标准和有关规定	无
食品添加剂品种和使用量	酵母应符合 GB 31693 的要求； 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定	食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定	无
生产工艺要求	应符合 GB 14881 的规定	无	无	无
感官要求	项目	无		
	外观	特级 (XO) 澄清透明，有光泽，无明显悬浮物（使用软木塞允许有少量软木塞），允许有微量沉淀	优级 (VSOP) 一级 (VO) 二级 (VS)	
	色泽	金黄色至赤黄色	金黄色、白色	浅金黄色至金黄色、白色
	香气	具有和谐的	具有明显的枸	具有原料香，



求		构杞果原料香、陈酿的橡木香、醇和的酒香，优雅浓郁	杞果原料香、陈酿的橡木香、醇和的酒香，优雅	原料香、橡木香和酒香，香气谐调，浓郁	酒香和橡木香，无明显刺激感和异味。								
口味	醇和、甘冽、圆润、细腻、丰满、绵延	醇和、甘冽、丰满、绵柔	醇和、甘冽、完整，无杂质	较纯正，无邪杂味									
风格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格									
理化指标		项目				等级指标				指标		啤酒	
		特级 (XO)	优级 (VS OP)	一级 (VO)	二级 (VS)	粮谷类	其他	无		无		无	
酒精度/ (%vol)		36.0~55.0				无	无	无		无		无	
非酒精挥发物总量(挥发物+酯类+醛类+糠醛+高级醇) / [g/L(100%vol乙醇)]		2.50	2.00	1.25	---	无	无	无		无		无	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)		0.1				无	无	无		无		无	
甲醇 ^{a)} (g/L)		1.8				0.6	2.0	2.0		2.0		2.0	
氰化物 ^a (以HCN计) / (mg/L) ≤		8.0				8.0		8.0		8.0		无	



其他内容	无
修订、变更 或修改内容	无



本备案单位保证所备案的企业标准符合以下基本要求：（确认后在各项前的□内打“√”）

- 1.以本企业标准为依据生产的食品符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 2.所提交的备案标准内容符合食品安全法及相关法规规定的要求。
- 3.食品原料符合相关质量安全要求，未使用非食品原料，未添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质。
- 4.未使用未经批准的新的食品原料和食品添加剂。食品添加剂的使用量、使用范围符合相应国家标准的规定。
- 5.生产工艺安全可靠，不会对食品产品造成危害人体健康的污染。
- 6.用于食品的包装材料和容器、工具和设备、洗涤剂 and 消毒剂符合相应国家标准的规定。
- 7.如为专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其营养成分符合相应食品安全国家标准的规定。

其他需要说明的问题：

无

青海省食品安全企业标准编制明

标准名称	天杞健枸杞酒	标准主要起草人	张园
标准概况（包括标准的制定目的，主要编制过程）			
<p>目前我国没有关于《天杞健枸杞酒》的相关国家标准，为了保证产品的质量和稳定性，根据《中华人民共和国食品安全法》和相关的规定，特制定本标准，作为产品生产、质量控制、产品质量评价的依据。</p> <p>本企业标准按 GB 2757 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》对天杞健枸杞酒的定义、技术要求、感官要求、理化要求、真菌毒素和污染物限量、食品添加剂、净含量、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输等进行了详细而严格规定，反复多次修改后形成了现在的送审稿。经公司总经理同意，法人代表批准制定本标准。</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）			
见附页			
与有关法律、法规和强制性标准的关系			
<p>根据《中华人民共和国食品安全法》第三章第二十五条规定：“企业生产的产品没有食品安全国家标准或者地方标准的，应当制订企业标准，作为组织生产的依据。国家鼓励食品生产企业制订严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准，制定本公司食品安全企业标准”。本公司食品安全企业标准的编写按照 GB/T1.1《根据标准化系则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求，本公司食品安全企业标准中所采用的试验方法均采用现行国家标准，技术要求与相应国家标准相匹配。</p>			
本标准低于国家（行业、地方）推荐性标准的原因			
无			

附页：

1.制定标准的任务来源及其目的意义：

为了保证食品安全和产品质量，指导企业生产，根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，本标准安全性指标参照 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》的要求，参考如下文件：

- 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 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
- GB5009.36 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- 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
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法
- GB/T 10345 白酒分析方法
- DBS63/ 0005 食品安全地方标准 枸杞
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理方法》原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号、原国家质检总局令[2009]第123号《食品标识管理规定》等进行编写。对标准中天杞健枸杞酒的定义、技术要求、感官要求、理化要求、真菌毒素和污

染料限量、食品添加剂、净含量、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、贮存、运输进行了详细而严格规定,反复多次修改后形成了现在的送审稿。经公司总经理同意,法人代表批准制定本标准。作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

2. 产品的原料要求:

(1) 枸杞:应符合 DBS63/0005、GB 2763 的相关要求。

(2) 白砂糖:应符合 GB/T 317 的要求。

(3) 生产用水:应符合 GB5749 的要求。

3.产品的生产工艺:

天杞健枸杞酒以新鲜枸杞或复水枸杞、红枣,经酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒;其中枸杞为 90%。

(1) 原料预处理:

枸杞原料浸泡:常温水浸泡,浸泡 2-5 小时,备用;

(2) 发酵:将枸杞打浆加入酵母发酵,搅拌。

(3) 静止有氧发酵 7—8 天。

(4) 后发酵:经过前发酵后进行后发酵,通过这一过程,酒变得较和谐并达到所需的质量要求;

(5) 澄清:一生酒中含有淀粉、酵母、不溶性蛋白质和少量纤维素等物质,须在低温下对生酒进行澄清处理,先在生酒中加入酱色,搅拌后再进行过滤;采用板框式压滤机澄清枸杞酒。

(8) 煎酒:目的是杀死酒液中的微生物和破坏残存酶的活性,除去生酒杂味使蛋白质等胶体物质凝固沉淀,以确保黄酒质量稳定。另外,经煎酒处理后,黄酒的色泽变得明亮。煎酒温度一般为 85~90℃。煎酒后,将酒液灌入已杀菌的空坛中,并及时包扎封口,进行贮存。

(9) 陈酿:新酿制的酒香气淡、口感粗,经过一段时间贮存后,酒质变佳,不但香气浓,而且口感醇和,其色泽会随贮存时间的增加而变深,贮存期为 1 年,热酒装坛后用灭过菌的荷叶、箸壳等包扎好,再用泥头或石膏封口后入库贮存。贮存过程中,贮存室应通风良好,防止淋雨。贮酒的仓库保持室温 5~20℃,每年天热时或适当时间翻堆 1~2 次。

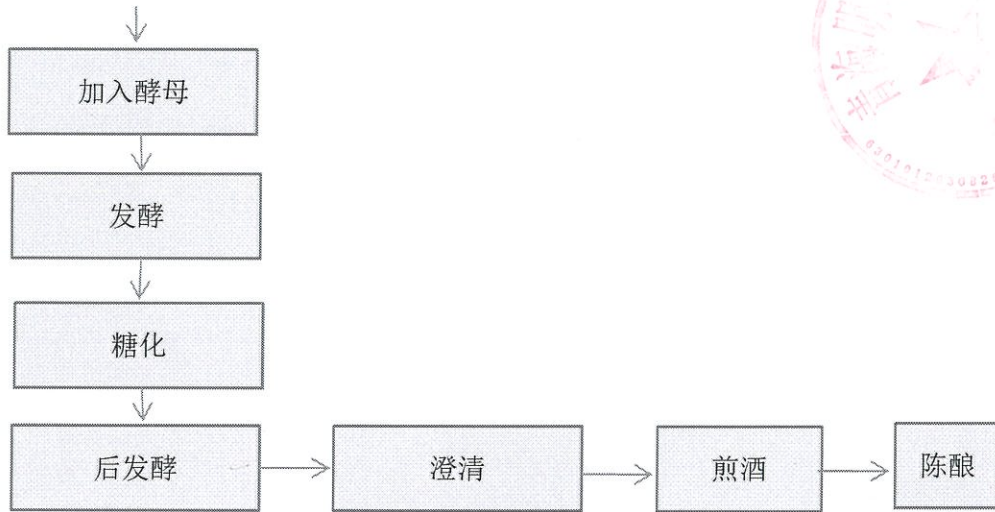


图 1 枸杞黄酒工艺流程图

4. 食品安全控制指标的试验验证材料:

参见产品检验报告。

5. 企业标准的对比情况说明:

(1) 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。

(2) 感官要求

表 1 感官要求

项 目	要求			
	特级 (XO)	优级 (VSOP)	一级 (VO)	二级 (VS)
外观	澄清透明, 有光泽, 无明显悬浮物 (使用软木塞允许有少量软木塞), 允许有微量沉淀			
色泽	金黄色至赤黄色	金黄色至赤金色	金黄色、白色	浅金黄色至金黄色、白色
香气	具有和谐的枸杞果原料香、陈酿的橡木香、醇和的酒香, 优雅浓郁	具有明显的枸杞果原料香、陈酿的橡木香、醇和的酒香, 优雅	具有枸杞果原料香、橡木香和酒香、香气谐调, 浓郁	具有原料香, 酒香和橡木香, 无明显的刺激感和异味。
口味	醇和、甘冽、圆润、细腻、丰满、绵延	醇和、甘冽、丰满、绵柔	醇和、甘冽、完整, 无杂味	较纯正, 无邪杂味
风格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格

(3) 理化指标

表 2 理化指标

项 目	等级及指标			
	特级 (X0)	优级 (VSOP)	一级 (VO)	二级 (VS)
酒精度/ (%vol)	36.0~55.0			
非酒精挥发物总量 (挥发物+酯类+醛类+糠醛+高级醇)/[g/L(100%vol 乙醇)] \geq	2.50	2.00	1.25	—
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) \leq	0.1			
甲醇 ^a / (g/L) \leq	1.8			
氰化物 ^a (以 HCN 计)/(mg/L) \leq	8.0			
注: 酒精度允许公差 $\pm 1\%$ VOL; 甲醇指标按 60%酒精度折算; 氰化物指标按 100%酒精度折算。				

(4) 对比情况分析

本标准中甲醛的含量限定为 ≤ 1.8 (mg/L), 其要求优于 GB 2757《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》中甲醛的含量 ≤ 2.0 (mg/L) 的要求

标准主要内容的确定依据

感官要求	指标				制定依据	检测方法			
	特级 (X0)	优级 (VSOP)	一级 (V0)	二级 (VS)					
外观	澄清透明, 有光泽, 无明显悬浮物 (使用软木塞允许有少量软木塞), 允许有微量沉淀				产品固有特性	GB/T 10345			
色泽	金黄色至赤黄色	金黄色至赤金色	金黄色、白色	浅金黄色至金黄色、白色					
香气	具有和谐的枸杞果香、陈酿橡木香、醇和的浓郁	具有明显的枸杞果香、陈酿橡木香、醇和的浓郁	具有枸杞果香和酒香、橡木香、香气谐调, 浓郁	具有原料香, 酒香和橡木香, 无明显的刺激感和异味。					
口味	醇和、圆润、细腻、丰满、绵延	醇和、甘冽、丰满、绵柔	醇和、甘冽、完整, 无杂味	较纯正, 无邪杂味					
风格	具有本品独特的风格	具有本品突出的风格	具有本品明显的风格	具有本品应有的风格					
理化要求	要求				产品固有特性	-			
	酒精度/ (%vol)								
	36.0~55.0								
非酒精挥发物总量(挥发物+酯类+醛类+糠醛+高级醇) [g/L(100%vol乙醇)]				2.50	2.00	1.25	—	产品固有特性	GB/T 11856 6.3-6.7
铅 (以Pb计) / (mg/kg)				0.1					



甲醇 ^{a)} (g/L) ≤	2.0	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 GB 2757-2012	5009.266
氰化物 ^{a)} (以HCN计) (mg/L) ≤	8.0	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 GB 2757-2012	5009.36