

DBS63

青海省地方标准

DBS63/0002-2023

食品安全地方标准 青稞香型白酒

2023年7月28日发布

2023年10月28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。

本文件由青海互助天佑德青稞酒股份有限公司提出。

本文件起草单位：青海互助天佑德青稞酒股份有限公司、互助县青稞酒业协会、青海互助金泉青稞酒酿造有限公司、青海食品检验检测院、青海韵驰检测技术有限公司、青海互助龙的青稞酒业有限公司、互助县威远青稞酒业酿造有限公司、青海互助县威达青稞酒有限责任公司。

本文件主要起草人：郭国贤、赵国华、赵成元、赵生飞、冯声宝、孙海浪、周义军、任建国、周生熊、赵生玉、叶晖春、牛青青、朱广燕、张积显、李惠娟、张有香、陈生龙、马延斌、胡晓玲、贾玉盛、束彤、刘芳、杨宝成、刘宗贵、张松、车发芳

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2023年7月28日首次发布。

食品安全地方标准

青稞香型白酒

1 范围

本文件规定了青稞香型白酒的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮运和运输。

本文件适用于以青稞为主要原料,经发酵、蒸馏、贮存、勾调、灌装等工艺生产的青稞香型白酒的生产、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 5009.223	食品安全国家标准 食品中氨基甲酸乙酯的测定
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	青稞
GB 12456	食品安全国家标准 食品中总酸的测定
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
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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》
	国家质量监督检验检疫总局第123号令 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 青稞香型白酒

以青稞为主要原料（不少于 70%），采用青稞大曲为糖化发酵剂，经石窖固态发酵、清蒸清烧、固态蒸馏、贮存陈酿、精心勾调而成，不直接或间接添加非白酒自身发酵产生的呈色呈香呈味物质，具有青稞粮香的复合香白酒。

3.2 青稞

禾本科草本植物栽培大麦一个变种的果实，成熟后果实和颖壳易于脱落与分离。

3.3 青稞大曲

以优质青稞、豌豆、小麦等为原料，按传统制曲工艺制成的糖化发酵剂。

3.4 窖池

以无毒无害、无辐射且符合食品国家安全标准石材建造的窖池，石材表面平整光滑，用窖单薄膜密封窖池，不用窖泥浮层、封窖。

3.5 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 \leq 酒精度 \leq 68%vol

中高度酒：40%vol $<$ 酒精度 $<$ 50%vol

低度酒：25%vol \leq 酒精度 \leq 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 大曲

采用青稞大曲。

5.2 生产工艺

青稞香型白酒是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。成品酒经过尝评、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	中高酒	低度酒	检测方法
	50%vol≤酒精度≤68%vol	40%vol<酒精度<50%vol	25%vol≤酒精度≤40%vol	
色泽	无色（或微黄），清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a			GB/T 10345
香气	清雅纯正，愉悦馥合，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	绵甜醇和，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	具有青稞香型白酒的独特风格			
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。				

5.4 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	
	高度酒	中高度酒	低度酒		
酒精度 ^a /(%vol)	50%vol≤酒精度≤68%vol	40%vol<酒精度<50%vol	25%vol≤酒精度≤40%vol	GB 5009.225	
固形物/(g/L)	≤0.40			GB/T 10345	
总酸（以乙酸计）/(g/L)≥	产品自生产日期≤一年执行的指标	≥0.50	≥0.40	≥0.30	GB 12456
总酯（以乙酸乙酯计）/(g/L)		≥1.80	≥1.40	≥1.10	GB/T 10345
乙酸乙酯/(g/L)		≥1.00	≥0.60	≥0.50	GB/T 10345
总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯 ^b /(g/L)	产品自生产日期>一年执行指标	≥1.60	≥1.20	≥0.80	GB/T 10781.2

注：^a酒精度的实测值与标签标识值允许差为±1.0%vol；^b按45%VOL折算。

5.5 食品安全指标

应符合 GB 2762、GB 2757 及表 3 的规定。

表3 食品安全指标

项目	指标要求 ^a	检测方法
铅（以Pb计）（mg/kg）	≤0.40	GB 5009.12
甲醇 ^b （g/L）	≤0.50	GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计）/（mg/L）	≤5.0	GB 5009.36
氨基甲酸乙酯（μg/kg）	≤100	GB 5009.223

注：^a高度酒、中高度酒、低度酒卫生指标均符合表3指标要求；^b甲醇、氰化物指标均按100%VOL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 GB 2763 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，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

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、总酸+乙酸乙酯+乳酸乙酯、固形物、净含量、铅、甲醇、氰化物、氨基甲酸乙酯。

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 检验项目为本标准技术要求中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、包装、贮存、运输、保质期

8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

所有包装材料（容器）应符合国家食品卫生要求。无污染、无异味、无霉变。包装应牢固、密闭、防潮，能保护产品的品质；同时，包装应整洁、美观。

8.3 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风、无异味的仓库中，不得与有毒有害物质混贮，防晒、防雨淋。库房内应有防鼠、防尘、防潮设施。

8.4 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无异味、无污染；运输时须防雨、防潮、防暴晒。装卸时轻放轻卸，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。