



# Q/HSS

## 杭州神旺食品有限公司企业标准

Q/HSS0005S-2017

代替Q/HSS0005S-2014

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年05月14日 15点05分

### 神旺蒸馏酒

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2020年05月14日 15点05分

2020-04-20发布

2020-05-27实施

杭州神旺食品有限公司 发布



## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》规定，参考GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》原则编写。

本标准自实施之日起代替Q/HSS0005S-2014。

本标准与Q/HSS0005S-2014相比，主要变化如下：

——更新了规范性引用文件；

本标准由杭州神旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州神旺食品有限公司。

本标准主要起草人：包艳青、张海玲、马丽萍。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

——Q/HSS0005S-2011。

——Q/HSS0005S-2014。



# 神旺蒸馏酒

## 1. 范围

本标准规定了神旺蒸馏酒的要求、试验方法、检验规则、生产加工过程中的卫生要求、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水、大米、大麦或荞麦、鲜番薯或番薯干为原料，加以 $\alpha$ -淀粉酶、酵母，经固态培菌糖化、半固态发酵、蒸馏、冷冻过滤、贮存、勾兑而成的神旺蒸馏酒。

## 2. 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

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/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/T 5501 粮油检验 鲜薯检验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 7416 啤酒大麦

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 10458 荞麦

GB/T 20886 食品加工用酵母

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 24694 玻璃容器白酒瓶

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

QB/T 4254 陶瓷酒瓶

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（2005）《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102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3. 产品的分类

### 3.1按不同原料和贮存方法分为：

3.1.1荞麦酒：以水、荞麦、大麦和大米为原料，加以 $\alpha$ -淀粉酶、酵母，经固态培菌糖化、半

固态发酵、蒸馏、冷冻过滤、一般贮存设备贮存、勾兑而成的。

### 3.1.2 烧酎（蒸馏酒）

3.1.2.1 烧酎（普通蒸馏酒）：以水、大米或大麦为原料，加以 $\alpha$ -淀粉酶、酵母，经固态培菌糖化、半固态发酵、蒸馏、冷冻过滤，一般贮存设备贮存、勾兑而成的。

3.1.2.2 烧酎（橡木桶蒸馏酒）：以水、大米或大麦为原料，加以 $\alpha$ -淀粉酶、酵母，经固态培菌糖化、半固态发酵、蒸馏、冷冻过滤，在橡木桶贮存，具有来自原料的加工工艺香气、滋味的。

3.1.2.3 薯烧酎（蒸馏酒）：以水、鲜番薯或番薯干为原料，加以 $\alpha$ -淀粉酶、酵母，经半固态发酵、蒸馏、冷冻过滤、一般贮存设备贮存、勾兑而成的。

3.2 神旺蒸馏酒按酒精度的高低分为两类：

3.2.1 低度酒：酒精度不高于39%vol的酒。

3.2.2 高度酒：酒精度不低于40%vol的酒。

## 4. 要求

### 4.1. 原辅料要求

4.1.1. 水应符合GB 5749的规定。

4.1.2. 大米应符合GB/T 1354的规定。

4.1.3. 大麦应符合GB/T 7416的规定。

4.1.4. 荞麦应符合GB/T 10458的规定。

4.1.5. 鲜番薯应外表完好，无破损、霉烂，并符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

4.1.6. 酵母应符合GB/T 20886和GB 31639的规定。

4.1.7.  $\alpha$ -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

4.1.8. 番薯干应外表干燥，成片状或条状，无烂斑，无虫蚀，并符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

### 4.2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求			
	荞麦酒	烧酎（蒸馏酒）		
		烧酎（普通蒸馏酒）	烧酎（橡木桶蒸馏酒）	薯烧酎（蒸馏酒）
外观与色泽	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，无色。	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，无色。	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，浅黄色至金黄色。	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，无色。
香气	具有以荞麦、麦香或米香为基础的协调复合芳香气味。	具有以米香或麦香为基础的协调复合芳香气味。	具有大米或大麦、橡木桶赋予的较协调的芳香味。	具有以薯类为基础的协调复合芳香气味。
口味	味甘绵顺、爽冽、醇和，回味较怡畅，无燥辣、苦杂味。	味甘绵顺、爽冽、醇和，回味较怡畅，无燥辣、苦杂味。	酒体较丰满、醇和、甘爽，具有橡木桶赋予的较纯正的芳香气味。	味甘绵顺、爽冽、醇和，回味较怡畅，无燥辣、苦杂味。
风格	具有本品特有的风格。	具有本品特有的风格。	具有本品特有的风格。	具有本品特有的风格。

## 4.3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标					
	低度酒			高度酒		
	烧酎（蒸馏酒）	薯烧酎（蒸馏酒）	荞麦酒	烧酎（蒸馏酒）	薯烧酎（蒸馏酒）	荞麦酒
酒精度 <sup>a</sup> ， 20°Cvol%	20-39			40-52		
甲醇 <sup>b</sup> ，g/L	≤ 0.5	1.9	0.5	0.5	1.9	0.5
氰化物 <sup>b</sup> （以H C N计）， mg/L	≤ 8.0					
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定					
污染物限量	应符合GB 2762的规定					
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。						
b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。						

## 4.4. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 4.5. 净含量

按照国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 5. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

## 6. 试验方法

## 6.1. 感官要求

按GB/T 10345中规定的方法进行测定。

## 6.2. 理化指标

## 6.2.1. 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

## 6.3.1. 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

## 6.3.2. 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

## 6.3.3. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

## 6.3.4. 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

## 6.3.5. 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

## 6.4. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。



## 7. 检验规则

### 7.1. 出厂检验

7.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

7.1.2. 出厂检验项目包括净含量、感官、酒精度、甲醇。

### 7.2. 型式检验

7.2.1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.2. 型式检验项目包括要求中的全部项目。

### 7.3. 组批

以同一日期、同一品种的产品为一批。

### 7.4. 抽样方法和抽样数量

产品中以随机取样法抽取样品，每一批抽取12个最小包装单位为检验用样品，样品分成二份：一份作为感官试验和理化指标试验，一份留样待查。

### 7.5. 判定规则

7.5.1 当检验结果中有指标不符合标准要求时，可以加倍抽样重复检验，结果仍有项目不符合标准要求时，则该批产品仍为不合格批；结果如符合标准要求，则为合格批。

7.5.2 当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。

## 8. 标志、标签、包装、运输和贮存

### 8.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 2757和国家质检总局令 第102号和第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 8.2. 包装

内包装必须采用符合相应国家标准和有关规定的玻璃瓶、瓷瓶或其它材料包装；外包装必须用合格的瓦楞纸箱（符合GB/T 6543的规定）或其它包装材料装运；箱内要有防震、防撞的间隔材料。

### 8.3. 运输

运输时，应避免强烈震荡、日晒、雨淋；装卸时应轻拿轻放，不得与有毒有害物质混装。

### 8.4. 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，防止日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

### 8.5. 保质期

酒精度超过10%vol的可免除标示保质期。