

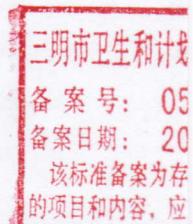
# Q/JFZJ

## 福建酒逢知己农林生态科技有限公司企业标准

Q/JFZJ 0001S—2018



### 竹藏酒



2018-05-25 发布

2018-06-18 实施

福建酒逢知己农林生态科技有限公司 发布



## 前　　言

本标准的编写格式按照 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准安全指标依据 GB 2757、GB 2762 制定，其中铅指标严于 GB 2762 的要求。

本标准由福建酒逢知己农林生态科技有限公司提出。

本标准由福建酒逢知己农林生态科技有限公司起草。

本标准主要起草人：温金龙、张娟娟。

附件一

生育委

9835

年

档案查

取得有关

# 竹藏酒

## 1 范围

本标准规定了竹藏酒的要求、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以高度白酒为原料注射入竹筒【通过选竹、切竹、清洗竹筒、钻洞、高温蒸煮(约200℃)、冷却】制成的竹筒】中，封存一个月以上而制成的竹藏酒。

## 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，仅所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 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 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/T 10345 白酒分析方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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第75号令（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第123号令（2009） 食品标识管理规定（修订版）

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 竹：应无虫蛀、霉变、无污染、无毒无害。

3.1.2 白酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽和外观	无色(或微黄)、透明、无悬浮物和沉淀
香气	具有本品种应有的香气，香气自然
滋味	醇和，余味悠长
风格	具有本品固有的风格

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
固形物/(g/L)	≤ 0.40
酒精度 <sup>a</sup> (20℃)/(%vol)	45~65
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.3
总酯(以乙酸乙酯计)/(g/L)	≥ 1.5
乙酸乙酯/(g/L)	≥ 0.60~2.50
甲醇 <sup>b</sup> /(g/L)	≤ 0.6
氰化物 <sup>b</sup> (以HCN计)/(mg/L)	≤ 8.0
铅(以Pb计)/(mg/kg)	< 0.5

<sup>a</sup>酒精度实测值与标签标示值允许偏差±1%vol。  
<sup>b</sup>按100%酒精度折算。

### 3.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)的要求。

### 3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 3.6 生产过程卫生要求

生产过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 4 试验方法

### 4.1 感官指标

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

### 4.2 理化指标

#### 4.2.1 固形物、总酸、总酯、乙酸乙酯

按 GB/T 10345 规定的方法测定。

#### 4.2.2 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

#### 4.2.3 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

#### 4.2.4 甲醇

按GB/T 5009.48规定的方法测定。

#### 4.2.5 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 4.3 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

## 5 检验规则

### 5.1 组批

同一班次、同一批原料且工艺条件、生产线、品种规格相同的产品为一批次。

### 5.2 抽样

抽取同一生产批产品，抽样基数不少20瓶。净含量 $<500\text{ml}$ ，抽取8瓶，净含量 $\geq 500\text{ml}$ ，抽取6瓶，总量不少于3000ml。将抽取的样品分成2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

#### 5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准规定逐批进行出厂检验。经检验合格并附上合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、固形物、酒精度、总酸、总酯、甲醇。

#### 5.3.2 型式检验

型式检验项目为本标准规定的所有项目。正常生产时每六个月进行一次型式检验。有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 更改主要原辅材料或更改关键工艺时；
- c) 产品停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

### 5.4 判定规则

5.4.1 检验结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品。

5.4.2 检验结果如有不符合本标准规定时，可从该批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，复检结果全部符合本标准规定时，判定该批产品为合格品；复检结果如仍有指标不符合本标准规定，判该批产品为不合格品。

## 6 标志、包装、运输及贮存

### 6.1 标志

6.1.1 销售包装上应有食品标签。食品标签标注内容应符合 GB 2757、GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）的规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

### 6.3 运输

运输工具必须洁净，严禁与有毒、有害、有异味物品混运。

### 6.4 贮存

6.4.1 产品不得与地面接触，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。

6.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的仓库中，贮存时应离墙离地，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

准章

可营