

备案号：QB64/0494S-2022

Q/JLZJ

灵武市金灵州酒业有限公司企业标准

Q/JLZJ 0004S—2022

羊羔御酒

2022-10-25发布

2022-10-25实施

灵武市金灵州酒业有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是参照 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》确定。  
本标准是按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。标准化代替 Q/JLZJ0004S-2015《羊羔御酒》。

本标准与 Q/JLZJ0004S-2015 相比变化如下：

——增加了产品类型；

——修改了产品的保质期。

本标准由灵武市金灵州酒业有限公司提出。

本标准由灵武市金灵州酒业有限公司负责起草。

本标准主要起草人：陈万忠 李玉兰。

本标准有效期五年。

# 羊羔御酒

## 1 范围

本标准规定了羊羔御酒的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，添加羊羔肉、灵武长枣、杏仁、砂仁等辅料，经浸米、蒸饭、糖化发酵、压榨、陈化贮存、勾兑、过滤、杀菌、灌装制成的羊羔御酒。

## 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 1354 大米

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 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 13662 黄酒

GB 12698 黄酒厂卫生规范

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 要求。

3.1.2 糯米应符合 GB 1354 要求。

3.1.3 羊羔肉、灵武长枣、杏仁、砂仁等其他原辅料应符合相关标准要求。

### 3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外 观	深琥珀色，清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量聚集物
香 气	具有羊羔御酒特有的香气，无异香
口 味	具有羊羔御酒应有的口味，口味柔和，无异味

风格	具有羊羔御酒应有的风格，酒体协调
----	------------------

Q/JLZJ 0004S—2022

### 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			
	干型酒	半干型酒	半甜型酒	甜型酒
酒精度 <sup>a</sup> (20℃) /% VOL	12.0~25.0			
非糖固形物/ (g/L)	≥2.0			
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	3.0~8.0			
总糖(以葡萄糖计)/ (g/L)	≤15.0	15.1~40.0	40.1~100.0	>100.0
PH 值	3.0~4.8			
a 酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0% VOL				

### 3.4 卫生指标

应符合 GB 2758 规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

## 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12698 的规定。

## 6 试验方法

6.1 感官指标、理化指标按 GB/T 13662 规定方法检验。

6.2 卫生指标按 GB 2758 规定方法检验。

## 7 检验规则

7.1 以同一次灌装的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽取 12 瓶进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为感官指标、净含量、总糖、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、PH 值、氧化钙、菌落总数、大肠菌群。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有大差异时；
- e) 国家监督机构提出进行型式检验要求时。

Q/JLZJ 0004S—2022

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。但微生物指标不合格时不得复检。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

### 8.2 包装

用符合食品安全要求的包装容器装。包装容器应清洁、卫生、封口严密。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

### 8.3 运输

运输工具应清洁、卫生，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。运输过程应防止日晒、雨淋，防止重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在清洁卫生、阴凉通风的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码放应离地面 10 cm 以上，离墙壁 20 cm 以上。

在上述条件下保质期为五年。

---