

ICS 67.02
CCS X63

团 体 标 准

T/QGCML 293—2022

配制酒生产工艺规范

Specification for production technology of prepared wine

2022 - 06 - 17 发布

2022 - 07 - 01 实施

全国城市工业品贸易中心联合会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 酿造环境要求	1
6 生产工艺	2
7 技术要求	3
8 试验方法	3
9 检验规则	3
10 标志、包装、运输及贮存	4

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国城市工业品贸易中心联合会提出并归口。

本文件起草单位：汾阳市杏花村镇杏汾酒业有限公司、山西汾阳市古城堡酒业有限公司、汾阳市杏花老酒坊酒业有限公司。

本文件主要起草人：魏晓东、郑飞豹、王建国。

全国团体标准信息平台

配制酒生产工艺规范

1 范围

本文件规定了配制酒生产工艺规范的术语和定义、原辅料要求、酿造环境要求、生产工艺、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本文件适用于配制酒的生产和检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758-2012 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 5009.225-2016 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 191-2008 包装储运图示标志
GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10781.2-2006 清香型白酒
GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法
JJF 1070-2005 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办法 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

配制酒 blended alcoholic beverage

以发酵酒或蒸馏酒为酒基，加入辅料，进行浸泡、蒸馏、调配、混合或再加工制成。

[来源：GB 2758-2012]

4 原辅料要求

4.1 配制酒的原料应符合 GB 2757-2012、GB 2758-2012 的要求。

4.2 水应符合 GB 5749-2006 的规定。

5 酿造环境要求

5.1 生产车间

——生产车间的地面、墙裙、通风、采光、照明、工作衣帽、更衣橱柜、消毒设施等应符合 GB 14881-2013 要求；

——车间附近不应设有厕所和污水池，不应有暴露垃圾、有害有毒污染源；

——生产车间应配备足够的卫生质量检查人员和专职卫生监督员。

5.2 生产设备

- 生产设备、生产用管道、储酒容器等应定期维护保养、清洗、消毒，所用材料、涂料应符合卫生要求，防止有害成分混入酒内；
- 生产设备检修后应及时清理现场，防止油渍、污物污染；
- 消防设备和器材应配备齐全，按指定位置存放，并有专人管理，定期检查，使其处于完好状态；
- 新安装和检修的生产设备应符合安全技术要求，并经试车，检验合格后方可投产，易发生事故的部位应安装安全防护装置，未经批准不应拆除停用；
- 用电设备应保持有良好的接地装置，架设临时电源线路应取得有关部门批准。

5.3 生产人员

- 生产人员卫生要求应符合 GB 14881-2013 6.3 内容；
- 生产人员进入车间不应将与生产无关的个人用品和杂物带入车间；
- 应定期对上岗人员进行技术工艺、标准化、食品卫生法和安全教育的培训。

6 生产工艺

生产流程见图1。

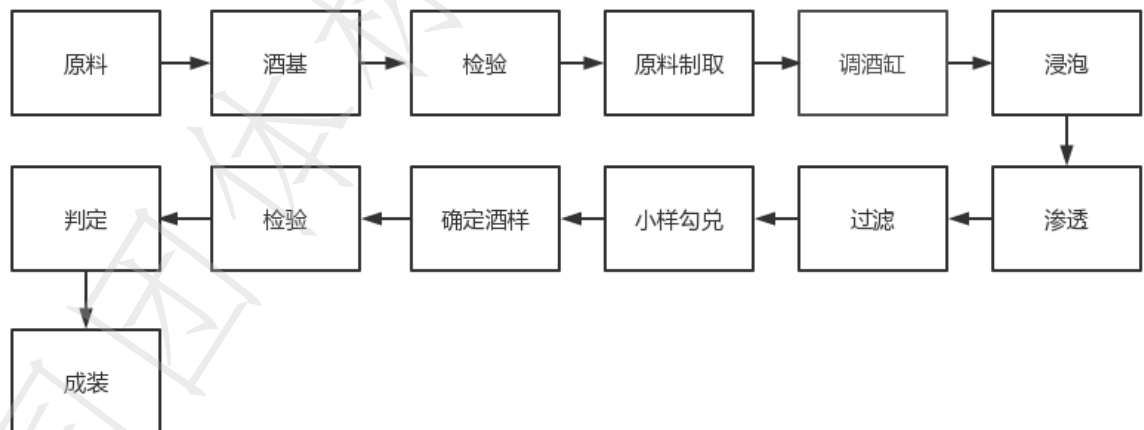


图1 配制酒生产流程

6.1 原料

原料检查，符合4原辅料要求。

6.2 酒基

对所需酒基进行查验，应符合GB/T 10781.2-2006 清香型白酒的要求。

6.3 原料制取

原料制备后按要求一次性投料。

6.4 提取浸泡

浸泡时间冬季约30天，夏季21天。

6.5 过滤渗透

经提取浸泡后进行检验测试，各项理化指标符合后，确定酒样进行小样勾兑降度。

6.6 酒样确定及检验

对酒样进行检测，各项理化指标合格后进行成装。

7 技术要求

7.1 感官要求

- 外观，清亮透明，无悬浮物无沉淀，具有本品应有的色泽，无色或者微黄；
- 口味，醇和，舒顺协调，酒体完整；
- 香气，具有相应的动植物香和酒香诸香和谐纯正。

7.2 理化指标

理化指标符合表1中的规定。

表1 理化指标表

项目	指标
酒精度 / (%vol)	40.0~60.0
总糖（以葡萄糖计） g/L	≤ 300
总酸（以乙酸计） g/L	≤ 6.0

7.3 净含量

应按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号的规定执行。

8 试验方法

8.1 感官试验

以目测、口尝、嗅香的方式进行检验。

8.2 酒精浓度

按 GB 5009.225-2016 的规定方法进行试验。

8.3 总酸总糖

按 GB/T 15038-2006 规定方法测定。

8.4 净含量

按照JJF 1070-2005的规定进行检验。

9 检验规则

9.1 组批

同一日期生产的、质量相同的、具有同样质量合格证的产品为一批。

9.2 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前，应由生产企业质检部门进行产品检验，检验合格并签发质量合格证明方可出厂。

9.3.2 出厂检验的项目有：感官、酒精度、净含量。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验项目为 7.1~7.3 的全部内容。

9.4.2 一般情况下，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 原辅料有较大变化时；
- 更改关键工艺或设备时；
- 新产品生产或正常产品停产 3 个月后重新恢复生产时；
- 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家食品质量监督检验机构按有关规定需要抽检时。

9.5 判定规则

指标如有两项或两项以下不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍数量样品复检，以复检结果为准。若复检结果不合格，则判该批产品为不合格。

10 标志、包装、运输及贮存

10.1 标志

产品标志应按 GB 7718-2011 规定执行，并标明含糖量。

10.2 包装

- 包装储运图示标志应符合 GB/T 191-2008 的规定；
- 包装容器应清洁、卫生，密封、无漏酒现象；
- 外包装的包装材料符合 GB/T 6543-2008 要求。

10.3 运输及贮存

10.3.1 运输

- 搬运时应轻拿轻放，严禁挤压、碰撞；
- 运输时应避免与地面直接接触，不能与有毒、有害、有异味、有腐蚀性物品同运；
- 运输时应保持清洁，避免强烈振荡、日晒、雨淋。

10.3.2 贮存

- 贮存场所应通风、干燥、清洁、安全、卫生，严防日晒、雨淋，严禁火种；
- 不应直接接触潮湿地面，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同库贮存；
- 贮存温度宜保持在 5℃~35℃。

全国团体标准信息平台