

DBS23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DBS23/ XXX-XXXX

食品安全地方标准

龙江小烧酒

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准依据 GB/T 1.1-2009 的编写规则起草。

本标准由黑龙江省卫生健康委员会提出并归口。

本标准起草单位：哈尔滨市市场监督管理局、黑龙江省华测检测技术有限公司。

本标准主要起草人：杨桂玲、刘继强、陈莎莎、王洪、张岭、刘德鑫、张阳、于林、艾晓丽、曹玉倩。

食品安全地方标准

龙江小烧酒

1 范围

本标准规定了龙江小烧酒的术语和定义、要求、生产加工过程的卫生要求及标志。
本标准适用于符合 3.1 定义的龙江小烧酒。

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 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 5009.225 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 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 15109 白酒工业术语

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[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

DBS 23/ XXX 食品安全地方标准 龙江小烧酒小作坊生产卫生规范

3 术语和定义

GB/T 15109 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

龙江小烧酒

以高粱、玉米、大米、杂粮等粮谷类为主要原料，以麸曲和酵母为糖化发酵剂，按传统固态法工艺生产的、未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质的白酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准及有关规定。

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	检验方法
色泽和外观	无色或微黄色，清亮透明，无悬浮物，无沉淀 ^a	GB/T 10345
香 气	具有本品特有的香气，纯正、舒适	
口 味	柔和、爽净	
风 格	具有本品特有的风格	
^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℃以上时应逐渐恢复正常。		

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	检验方法
酒精度 ^a ，%vol	41~68	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≥	0.20	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计），g/L ≥	0.30	
固形物，g/L ≤	0.50	
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.12
甲醇 ^b ，g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。		
^b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

4.4 净含量偏差

按[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

净含量检验按JJF 1070规则执行。

5 生产加工过程的卫生要求

5.1 持有生产许可证的企业应符合 GB 8951 要求。

5.2 持有小作坊核准证的企业应符合 DBS23/ XXX 及有关规定。

6 出厂检验

产品出厂前应由厂质量部门按本标准规定进行检验,检验合格并签发产品质量合格证后,方可出厂。
出厂检验项目为:感官、酒精度、总酸、总酯、固形物、甲醇。

7 标签

按 GB 7718 规定执行。
