



CS 67 160.10

Q/PHN

平邑县弘毅生态农场有限公司企业标准

Q/PHN 005—2019

弘毅六不用玉米酒

Hongyi Liubuyong Corn Wine

(报批稿)

2019 – 7 – 1 发布

2019 – 7 – 20 实施

平邑县弘毅生态农场有限公司 发 布



前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由平邑县弘毅生态农场有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：蒋高明、郭立月、马德省。

企业标准信息公共服务平台
2019年07月01日 10点05分

企业标准信息公共服务平台
公开
2019年07月01日 10点05分



弘毅六不用玉米酒

1 范围

本标准规定了弘毅六不用玉米酒的术语和定义、原料要求、质量要求、生产加工过程的卫生要求、储藏要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以六不用玉米为原料，经过固态发酵等工艺加工而成的酒产品。

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 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 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 5009.271 食品安全国家标准 食品中邻苯二甲酸酯的测定

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 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 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 23200.9 食品安全国家标准 粮谷中 475 种农药及相关化学品残留量的测定 气相色谱-质谱法

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

GB/T 27588-2011 露酒

NY/T 418 绿色食品 玉米及玉米粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

3.1 六不用

不用转基因种子、不用农药、不用化肥、不用除草剂、不用地膜、不用人工合成激素。



3.2 六不用玉米酒

以不使用转基因种子、农药、化肥、除草剂、地膜、人工合成激素生产的玉米和饮用水为原料，经过固态发酵等工艺加工而成的酒。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 玉米

原料玉米应来源于六不用种植获得的玉米，即在种植管理过程中不得使用转基因种子，不得使用农药、化肥、除草剂、地膜、人工合成激素。并且符合NY/T 418的规定

4.1.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 质量要求

4.2.1 感官要求

应符合表1的要求

项目	要求
外观色泽	无色或淡黄色、清亮透明、无悬浮物、无沉淀
香气	具有本品特有的香气和酒香、空杯清香持久
滋味	酒体醇厚、丰满圆润、回味悠长
风格	具有本品特有风格
当酒的温度低于10时，允许出现絮状沉淀物质或失光，10以上逐渐恢复正常。	

4.2.2 理化指标

理化要求应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	要求
酒精度(20℃)/(°vol)	45-55
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 50
总酸(以乙酸计)/(g/L)	≥ 0.4
总酯(以乙醛乙酯计)/(g/L)	≥ 0.6
甲醇(g/L)	≤ 0.6
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.2
氰化物(以HCN计)/(mg/L)	≤ 6.4
酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol	
甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算	



4.2.3 污染物限量

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，但不得添加任何香精香料。

污染物限量应符合GB 2762 的规定。

邻苯二甲酸酯类物质不得检出。

4.2.4 农药残留

农药残留限量在符合GB 2763 规定的同时应符合表3的规定。

表3 农药残留含量

农药种类	含量(mg kg ⁻¹)
草甘膦	< 0.01
啉虫脒	< 0.01
乙草胺	< 0.01
多菌灵	< 0.01
克百威	< 0.01
灭幼脲	< 0.01
毒死蜱	< 0.01
氟氯氰菊酯	< 0.01
高效氯氟氰菊酯	< 0.01
溴氰菊酯和四溴菊酯	< 0.01
敌敌畏	< 0.01
甲氨基阿维菌素苯甲酸盐	< 0.01
乙硫磷	< 0.01
氟虫腈	< 0.01
吡虫啉	< 0.01
甲基异柳磷	< 0.01
久效磷	< 0.01
敌草胺	< 0.01
多效唑	< 0.01
甲基对硫磷	< 0.01
甲拌磷	< 0.01
辛硫磷	< 0.01
腐霉利	< 0.01
敌百虫	< 0.01
蚜灭磷	< 0.01
稻瘟灵	< 0.01

4.3 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951的规定。

4.4 净含量



净含量应与标示值相符，偏差应符合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》的规定。

5 检验方法

5.1 感官要求

按 GB/T 15038 规定的方法测定

5.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定

5.3 总糖

按照 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.4 总酸

按照 GB/T 15038 规定的方法执行。

5.5 总酯

按照 GB/T 27588-2011 附录 A 规定的方法测定。

5.6 甲醇

按照 GB 5009.266 规定的方法测定。

5.7 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.8 氰化物

按照 GB 5009.36 规定的方法测定。

5.9 其他污染物

按照 GB 2762 规定的方法测定。

5.10 邻苯二甲酸酯类物质

按照 GB 5009.271 规定的方法测定。

5.11 农药残留检测

按照 GB 23200.9 规定的方法，采用国际惯用农残检测技术气相色谱-质谱联用（GC-MS）和液相色谱-串联质谱联用（LC-MS/MS）进行执行。

5.12 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行执行。



6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料进库前，必须由供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

同一批原料、同工艺、同设备、同一生产日期、同一种规格的产品为一组批。

6.3 抽样

在成品库中随机取样，抽样单位以瓶计。每批抽样数独立包装不应少于8瓶(总数不少于3000ml)，一式两份，1份检验，1份备查。

6.4 检验

6.4.1 出厂检验

6.4.1.1 检验项目

出厂检验项目包括感官指标、酒精度、甲醇、净含量。

6.4.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

6.4.2 型式检验

6.4.2.1 正常生产时每一年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产一年及以上，再恢复生产时；
- 连续生产三年；
- 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

6.4.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.5.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

7 标签标志、包装、运输、贮存

7.1 标签标志



产品标签标志应符合GB 7718和GB 2757的规定,应标明以下内容:产品名称、配料表、酒精度、净含量、生产厂名称及地址、产品的生产(灌装)日期批号、产品标准代号、生产许可证标记及编号、贮存方法、饮用方法及劝说话、商标,委托加工企业名称、地址。并有防潮、防雨等标志。

包装储运图示标志应符合GB/T 191 的规定。

7.2 包装

本产品常用包装为瓶装,包装材料应符合GB/T 24694 的规定,包装容器应封装严密,无渗漏。

7.3 运输

7.3.1 产品运输工具应清洁无污染,运输产品时应必须防雨、防潮、防爆晒,不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的地窖中,贮存时应留有一定间隙,隔墙离地,严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存,严禁火种,贮存温度在5℃-20℃之间为宜。