

编号：CXC/GF-01-24-A/0

纯粮固态发酵白酒生产技术规范

2024-04-15 发布

2024-04-15 实施

华兴检验认证有限公司 发布

前 言

本标准由华兴检验认证有限公司（以下简称“华兴检验或 CXC”）发布。本规则版权归华兴检验，除向本公司申请认证的客户外，未经华兴检验许可，任何组织及个人不得以任何形式全部或部分引用、使用本规则。当认证依据用标准、认证实施规则及有关要求发生变更时，本认证实施规则与 CXC 公司发布的后续有关文件一并使用。

本规则初次发布日期：2024 年 04 月 15 日。

起草单位：华兴检验认证有限公司

主要起草人：张勇、姚玲、何锋、黄景彪、何勇新

1.范围:

本文件规定了纯粮固态发酵白酒的生产、包装、贮藏、运输要求。

本标准适用于向华兴检验认证有限公司申请纯粮固态发酵白酒认证的生产技术规范要求。

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。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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2757 食品安全国家标准蒸馏酒及其配制酒

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 8951 食品安全国家标准蒸酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T 15109 白酒工业术语

GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品

白酒生产许可证审查细则

3.术语与定义:

GB/T 15109 标准中术语和定义和下列术语和定义适用于本文件。

3.1 纯粮固态发酵白酒

指以粮谷为原料(不包括薯类),以大曲、小曲、麸曲等为发酵剂,采取固态蒸料糊化、固态糖化、固态发酵、固态蒸馏,经陈酿、勾调或不勾调等工艺而成的,不直接或间接添加食用酒精及非自身发酵产生的呈色呈香呈味物质的,具有本品固有风格特征的白酒。

4.生产要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 GB/T 15109 标准中所列粮谷可以作为纯粮固态发酵白酒的主要酿酒原料。

4.1.2 生产用水应符合 GB5749 标准的要求。

4.1.3 酒曲应为大米、麸皮或玉米等原料制成品。

4.2 生产卫生规范

4.2.1 厂房总体布局要求

要有与生产相适应的原料库、制酒车间、酒库、包装车间和成品库。原料库应阴凉、通风、干燥、洁净,并有防虫、防鼠、防雀设施。

(1) 原料粉碎车间

原料粉碎车间的设计与设施应能满足原料除杂(土杂物)、粉碎、防尘的工艺技术要求。架空构件和设备的安装位置必须便于清理,防止和减少粉尘积聚。

(2) 制酒车间

固态法制酒车间的设计与设施应满足固态法制酒条件下配料、糊化、糖化、发酵、蒸馏的工艺技术要求。窖、池、缸、箱等发酵容器应有利于酿酒微生物的生长与繁殖。

(3) 包装车间

包装车间必须远离锅炉房和原材料粉碎、制曲、贮曲等粉尘较多的场所,应能防尘、防虫、防蚊蝇、防鼠、防火、防爆。灌酒间应与洗瓶间、外包装间分开。

(4) 成品库

a.成品库内应阴凉、干燥,不得与可能影响酒体质量的物品混存。

b.必须有防火、防爆、防尘设施,库内应阴凉干燥。

c.成品库的容量应与生产能力相适应;库内应阴凉、干燥,并有防火设施。

4.2.2 生产设备、工具、管道等的要求

4.2.2.1 所有接触或可能接触白酒的设备、管道、工器具和容器等,必须用无铅、无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不与白酒起化学反应的材料制作。表面应光滑,无凹坑、裂缝。蒸馏冷却器必须用高纯锡、铝、不锈钢材料制作。

4.2.2.2 各生产车间、酒库应根据工艺技术要求,配备温度计、湿度计、糖度计、酒度计等。

4.2.2.3 酒库、包装车间、成品库应使用防爆开关和灯具,并装有安全防护罩。

4.2.2.4 酒糟存放设施

应有便于存放和清理的设施。

4.3 主要工艺流程

原料处理→配料→固态蒸料糊化→固态糖化→固态发酵→固态蒸馏→贮存陈酿→勾调→罐装→检验→成品入库。

根据不同类型的白酒可适当调整生产工艺。

5.技术要求

5.1 质量要求

根据不同类型的白酒应符合相应标准的质量要求。

5.2 卫生要求

应符合 GB2757 的卫生要求。

6.包装、运输与贮存

6.1 包装

6.1.1 产品应使用食品级包装材料。

6.1.2 产品的包装应符合 GB 23350 的要求。

6.2 运输与贮存

6.2.1 产品在运输过程中应轻拿轻放,避免日晒、雨淋运输工具应清洁卫生、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

6.2.2 产品应贮存于阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮。

7.文件要求

a.纯粮固态产品生产操作规程

b.系统记录。

c.应按比例绘制生产加工、包装车间、仓库及相关设备的分布图。

7.1 生产操作规程

a.应制定并实施纯粮固态发酵白酒生产操作规程,生产操作规程中至少应包括:

b.防止纯粮固态发酵白酒受禁用物质污染所采取的预防措施;

c.防止纯粮固态发酵白酒与非纯粮固态发酵白酒产品混杂所采取的措施(必要时);

d.加工厂卫生管理与有害生物控制规程;

e.生产批号的管理规程;

f.加工产品各主要生产工序的生产操作规程;

7.2 记录

纯粮固态发酵白酒生产加工、经营者应建立并保持记录。记录应清晰准确,记录至少保存 3 年并应包括但不限于以下内容:

a.所有生产投入品台账记录及购买单据;

b.加工记录,包括原料购买、入库、加工过程、包装、贮藏、出库、检验等;

c.加工厂有害生物防治记录;

d.加工、贮存等设施清洁记录;

c.培训记录

7.3 产品召回

生产加工、经营者应建立和保持有效的产品召回制度,包括产品召回的条件、召回产品的处理、采取的纠正措施、产品召回的演练等,并保留产品召回过程中的全部记录,包括召回、通知、补救、原因、处理等。

7.4 投诉

生产加工、经营者应建立和保持有效的处理客户投诉的程序,并保留投诉处理全过程的记录,包括投诉的接受、登记、确认、调查、跟踪、反馈。