

Q/MKRY



北屯市蒙可乳业有限公司
食 品 安 全 企 业 标 准

Q/MKRY 0001S—2025

代替 Q/MKRY 0001S—2021

奶酒

2025 - 05- 05 发布

2025 - 05 - 13 实施

北屯市蒙可乳业有限公司 发 布



前 言

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》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由北屯市蒙可乳业有限公司提出；

本标准由北屯市蒙可乳业有限公司起草；

本标准起草人：高燕、何晓瑞；

本标准批准人：孙宝；

本标准于 2020 年 12 月 20 日首次发布。于 2025 年 5 月 5 日修订。



奶酒

1 范围

本标准规定了奶酒的技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以动物乳（牛乳、羊乳、马乳、驼乳、驴乳）中的一种或多种，和或其发酵后的乳清液为主要原料，加入发酵菌种，添加（或不添加）白砂糖，经发酵、过滤（或不过滤）、蒸馏、灌装制成的奶酒。

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 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 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
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 食品中氧化物的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
GB 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 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 19301	食品安全国家标准 生乳
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 17876	包装容器塑料 防盗瓶盖
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶质量要求
DBS65/ 010	食品安全地方标准 生驼乳
DBS65/ 015	食品安全地方标准 生马乳
DBS65/ 017	食品安全地方标准 生驴乳



JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》
《可用于食品的菌种名单》卫办监督发（2010）65号

3 技术要求

3.1 原辅料要求及生产过程卫生要求

- 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。
- 3.1.2 生乳（牛乳、羊乳）应符合GB 19301的规定。生驼乳应符合DBS65/ 010的规定。生马乳应符合DBS65/ 015的规定。生驴乳应符合DBS65/ 017的规定。白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。发酵菌种应符合可用于食品的菌种名单（卫办监督发2010）65号的要求。
- 3.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 3.1.4 生产过程中的卫生要求应符合GB 8951、GB 14881的规定。

3.2 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	具有蒸馏奶酒应有的色泽	将注入酒样的品尝杯置于明亮处，举杯齐眉，用肉眼观察杯中的色泽及香气、滋味等，作好详细记录。
香气	具有较纯正，协调的香气，无异嗅，无异味	
滋味	具有醇甜、甘爽和协调的奶芳香味	

3.3 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
	优级	特级	
酒精度（20℃）/[%（vol）]	40-49	≥50	GB 5009.225
铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤	0.19		GB 5009.12
甲醇 ^a /（g/L） ≤	2.0		GB 5009.266
氰化物 ^a （以HCN计）/（mg/L） ≤	8.0		GB 5009.36
注： 1、甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。 2、铅指标严于GB2762的规定。 3、本品不添加任何食品添加剂。 4、酒精度在规定范围内，标签所表示的酒精度与酒精度实测值允许公差为±1.0%vol。			

3.4 净含量及允许短缺量

应符合国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验净含量按 JJF1070 规定执行。

4 检验规则



4.1 组批

同一原料、同一工艺配方、同一生产线、同一生产日期生产的产品为一批。

4.2 抽样

每批随机抽取样品一定数量(满足检验需求)样品, 分成两份, 一份检验, 一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应按本标准进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。出厂检验项目: 感官要求、酒精度、甲醇、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中, 每年进行一次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 当原料, 工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

4.4.2 型式检验应为 3.2-3.4 的所有项目。

4.5 判定规则

产品按本标准检验全部合格即为合格品, 若有一项或一项以上不合格, 可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判定该批产品为不合格。

5 标签、包装、运输、贮存

5.1 标签

标签应符合GB 7718、GB 2757及相关国家标准的要求。包装储运图示标志应符合GB/T191的规定。应并标有“小心轻放”、“向上”、“防潮”字样或标志。

5.2 包装

内包装玻璃瓶应符合GB 4806.4、GB 4806.5、GB/T 24694的规定。防盗瓶盖应符合GB/T 17876的规定。包装容器端正清洁、封装严密、无渗漏酒现象, 规格可按客户要求或合同规定执行。外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

5.3.1 运输时应使用蓬布遮盖, 或用货柜车, 避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻。装卸时应轻拿轻放。

5.3.2 运输过程应防火、防爆、防静电、防雷电、远离热源和火种。

5.4 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、通风、干燥, 严防日晒、雨淋, 严禁火种, 不得直接接触潮湿地方, 不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起, 产品垒叠高度不得超过6层, 且离地、离墙分类堆放。在贮存区域有醒目的“严禁火种”的警示牌。



兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	奶酒	标准主要起草人	高燕、何晓瑞
工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程） 本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。 主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 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》规定执行，按照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定各项指标，通过对产品进行检验，检验结果符合本标准要求，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			
标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等） 1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。生乳（牛乳、羊乳）应符合GB 19301的规定。生驼乳应符合DBS65/ 010的规定。生马乳应符合DBS65/ 015的规定。生驴乳应符合DBS65/ 017的规定。白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的规定。发酵菌种应符合可用于食品的菌种名单（卫办监督发2010）65号的要求。生产用水应符合GB 5749的规定。 2、生产工艺：以动物乳（牛乳、羊乳、马乳、驼乳、驴乳）中的一种或多种，和或其发酵后的乳清液为主要原料，加入发酵菌种，添加（或不添加）白砂糖，经发酵、过滤（或不过滤）、蒸馏、灌装制成的奶酒。生产过程中的卫生要求应符合GB 8951、GB 14881的规定。 3、食品安全相关的指标、限量、技术要求应符合GB 2757、GB 2762的规定。 4、根据产品特点制定：感官要求、酒精度指标。			
产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况 感官要求：将注入酒样的品尝杯置于明亮处，举杯齐眉，用肉眼观察杯中的色泽及香气、滋味等，作好详细记录。酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法测定。铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。甲醇：按 GB 5009.266 规定的方法测定。氰化物按 GB 5009.36 规定的方法测定。净含量及允许短缺量：按 JJF1070 规定的方法测定。 产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。			
与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况） 本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。 本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。			
企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明 本企业制定铅$\leq 0.19\text{mg/kg}$，指标严于 GB2762 的规定。			
备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明 本标准已上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。			



兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称		北屯市蒙可乳业有限公司			
注册地址		新疆北屯市工业园区光明路1号			
法定代表人/负责人		孙宝	联系电话	18199627866	
企业备案事项联系人		孙宝	联系电话	18119193616	
企业标准名称		奶酒	企业标准编号	Q/MKRY 0001S-2025	
适用的食品类别与代码		食品分类号：15.01 蒸馏酒			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家（地方）标准		企业标准指标值
			标准名称（标准号）	项目指标值	
		铅（以Pb计）/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅（以Pb计）≤0.2mg/kg	铅（以Pb计）≤0.19mg/kg
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 ☒ 符合 ☐ 不符合			
企业自我承诺	一、本企业对所提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本（含编制说明）】。				
法定代表人签字：[Signature]		企业（盖章） 2025年5月13日			



注：上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。

新疆生产建设兵团卫生健康委员会制