浙江省白酒产品生产许可工作 补充意见(暂行)

- 一、申请书首页中"申证单元及食品品种明细"填写规范要求:
 - 1、申证单元填写规范:白酒、白酒(原酒)、白酒(液态)
 - 2、**食品品种明细填写规范:**白酒产品类型[产品名称(包装形式)] 产品类型:固态法白酒、固液法白酒、液态法白酒

备注: 白酒生产许可发证的产品类型分类原则主要为产品发酵工艺、是否采用食用酒精和食品添加剂进行勾兑以及食用酒精用量。

"产品类型"归类暂行规定:

(1) 固态法白酒:

- ① 以粮谷为原料,采用固态(或半固态)糖化、发酵、蒸馏、 经陈酿、勾兑而成的,不添加食用酒精及非自身发酵产生 的呈香呈味物质的白酒。
- ② 以黄酒糟板为原料,经发酵(或堆放)、蒸馏、勾兑而成的糟烧蒸馏酒,不添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质。
- ③ 直接采用黄酒进行蒸馏、勾兑而成的,不添加食用酒精及非自身发酵产生的呈香呈味物质的白酒。

(2) 固液法白酒:

- ①以固态法白酒(不少于 30%)为基础,添加液态法白酒或食用酒精(呈香呈味物质)勾兑而成的白酒。
- ②以固态法糟烧白酒(不少于30%)为基础,添加液态法白酒或食用酒精(呈香呈味物质)勾兑而成的白酒。

(3) 液态法白酒:

- ①以固态法白酒(少于 30%)为基础,添加液态法白酒或食用酒精(呈香呈味物质)勾兑而成的白酒;
- ②经蒸馏后剩余黄酒糟重新加水糖化发酵蒸馏制得的复吊烧白酒;
- ③以黄酒糟为介质采用食用酒精进行串香蒸馏而得的糟香型白酒;
 - ④以固态法糟烧白酒(少于 30%)为基础,添加液态法白酒或食用酒精(呈香呈味物质)勾兑而成的白酒;

产品名称:按企业自行命名的白酒产品名称填写

包装形式主要分: 坛装、壶装、瓶装(500m1/瓶)、袋装、散装申请书中产品品种明细填写举例:

固态法白酒[糟烧白酒、米香型白酒、浓香型白酒、清香型白酒、 高粱烧酒米烧酒(坛装、瓶装 500mL)]

固液法白酒[糟香型白酒(坛装、瓶装 750mL)] 液态法白酒[**白酒(坛装、瓶装 500mL)]

二、申请书其他内容填写要求

- 1、"执行食品安全标准或企业标准"栏填写要求:将企业申报的白酒品种明细对应的产品标准全部列出。
- 2、"工艺流程图"填报要求:按企业申报的不同类型白酒(固态法白酒、固液态白酒、液态法白酒)分别制作工艺流程图,并重点注明产品配方和食用酒精和食品添加剂的用量。添加食用酒精和食品添加剂的,应标注勾兑调配的关键控制点和参数。
- 3、"企业主要原材料、包装材料一览表"填报要求:按不同类型白酒(固态法白酒、固液态白酒、液态法白酒)分别填报。

三、产品执行标准

- 1、浓香型白酒可执行标准 GB/T10781.1-2006《浓香型白酒》, 清香型白酒可执行标准 GB/T10781.2-2006《清香型白酒》,米香型白酒可执行标准 GB/T10781.3-2006《米香型白酒》,其他香型固态法白酒(如糟烧白酒、浙南米酒等)由于没有相应的国家和行业标准,要求企业制定与生产实际(原料、工艺、感官和理化品质等)相适应的企业标准,并经省级以上卫生部门备案。
- 2、凡是在固态法白酒中加入食用酒精或呈味呈香食品添加剂的,根据其固态法白酒的使用比例(低于或不低于 30%)不同,可分别执行 GB/T20822-2007《固液法白酒》和 GB/T20821-2007《液态法白酒》标准,亦可制定企业标准。
- 3、由于糟烧白酒生产过程中企业对黄酒糟板进行发酵的时间、 温度等工艺参数存在一定的差异,因此不同企业固态法糟烧白酒的酸

度、总酯的数值也会存在高低差异。白酒生产许可证技术审核中对固态法糟烧白酒企业标准进行符合性审查时,卫生和安全性指标必须符合白酒国家强制性标准要求,企业标准中其他理化指标经省级以上卫生行政部门批准备案可视为符合要求。

四、食品生产许可证证书副页中"白酒产品明细"打印统一规范格式:白酒产品类型+包装形式

举例: 固态法白酒(瓶装、壶装、坛装等) 固液法白酒(瓶装、壶装、坛装等) 液态法白酒(瓶装、壶装、坛装等)

五、白酒产品标签标识要求

- 1、白酒产品标签配料表标注要求:产品生产过程中使用的食用酒精和食品添加剂(包括呈香呈味物质)均需按照 GB7718《食品标签通用标准》要求予以标注。
- 2、固液法白酒、液态法白酒中添加列入 GB2760 "允许使用的香料名单"中的食用香料,如:乙酸、乙酸乙酯、己酸乙酯等,根据 GB7718 规定可以在白酒标签上标注"乙酸、乙酸乙酯、已酸乙酯等" 具体香料名称或仅标注为"食用香料"。
- 3、固态法糟烧白酒、固液法(液态法)糟香型白酒使用黄酒糟作为原料的,"黄酒糟"原料在其产品配料表中可统一标注成:黄酒糟(水、大米、小麦)。
- 4、为进一步引导我省糟烧白酒行业健康、有序发展,规范糟烧白酒的标签标识管理,现对其标签提出如下要求:以黄酒糟为原料生产

的,归入固液法白酒和液态法白酒两种类型的白酒,其产品名称不允许标注"糟烧或糟烧白酒",允许标注成"糟烧香型白酒"或"糟香型白酒"。

六、其他

- 1、根据标准要求,固态法白酒中不允许添加白糖、味精等物质, 固液法白酒和液体法白酒根据需要适量添加白糖、味精视为允许。
- 2、凡是白酒企业实际生产的产品涉及固态法白酒、固液法白酒、 液态法白酒中的一类或几类的,企业必须严格按实际种类进行申报, 同时按实际使用的原辅料情况进行如实申报。
- 3、各市食品审查部应尽快将本补充意见精神传达至相关企业, 2011年12月1日之后受理的白酒企业生产许可证申请材料必须按本补充意见的规定填写。
 - 4、执行当中如有疑问请及时与省审查部联系。

2011年11月23日