来源：国质检食监〔2006〕646 号

附件 18：

其他酒生产许可证审查细则（2006 版）

一、发证产品及申证单元

实施食品生产许可证管理的其他酒包括配制酒、其他蒸馏酒和其他发酵酒。

配制酒是指以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，以食用动植物、食品添加剂作为呈香、呈味、呈色物质，按一定工艺加工而成，改变了其原酒基风格的饮料酒。配制酒中包括露酒，主要产品例如：参茸酒、竹叶青、利口酒等。

其他蒸馏酒是指除白酒外的，以淀粉质、糖质或水果等为原料，加入糖化发酵剂，经发酵、蒸馏制成的产品。主要产品例如：白兰地、威士忌、俄得克、朗姆酒、各种水果白兰地和水果蒸馏酒等。

其他发酵酒是指以淀粉质、糖质或水果等为原料，加入发酵剂(淀粉质原料需加糖化剂)，经发酵制成的产品。主要产品例如：清酒、米酒（醪糟）、奶酒等。

其他酒的申证单元 3 个，在生产许可证上注明获证产品名称,即其他酒(配制酒、其他蒸馏酒、其他发酵酒)，生产许可证有效期 3 年，其产品类别编号 1505。

二、基本生产流程及关键控制环节。

（一）基本生产流程。

1. 配制酒。

酒基↘

提取→分离汁→调配→贮存→澄清处理→封装→成品

原料→预处理↗

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

也可经蒸馏后，再进行调配及以后的各工序。如购入原酒加工的，可只进行调配及以后各工序。

酒精度≤20%vol 的产品，应在封装前增加杀菌工序；但同时糖度≥18%或 pH≤3.5 的产品可没有杀菌工序。

如购入的是经过预处理的原料，可没有预处理工序。

根据不同的产品，分离汁和澄清处理的工序可不进行。

2. 其他蒸馏酒。

原料→预处理→发酵→蒸馏→贮存→调配→过滤→封装→成品

白兰地和威士忌需经橡木桶贮存。

如以淀粉质为原料，需经糖化后再发酵。如购入原酒加工的，可只进行蒸馏或调配及以后的各工序。

3. 其他发酵酒。

原料→预处理→发酵→分离→贮存→调配→除菌(杀菌)→封装→成品

以淀粉质为原料的，需经糖化后再发酵。如产品为澄清的，需经澄清处理。杀菌工序也可放在装瓶后进行。

（二）关键控制环节。

1. 原材料的质量；2. 发酵或提取过程的控制；3. 贮存过程的控制；4. 稳定性处理；5. 调配

（三）容易出现的质量安全问题。

1. 使用食品添加剂不规范；2. 微生物超标

三、必备的生产资源

（一）生产场所。

1. 厂房总体布局要求。

除生产场所必须具备的生产环境外，还应当具有与产品加工能力相适应的原料处理车间、制酒车间、贮酒车间（酒库）、包装车间、

成品仓库等场所。污水排放应必须符合国家有关标准的规定。

如企业是购买经过预处理的原料，可不建原料处理车间。

⑴原料处理车间

原料处理车间的设计与设施应能满足去除杂物（杂质、泥土等）、破碎、防尘的工艺技术要求。如处理干燥的原料应满足防尘要求；如原料需要浸泡清洗，应满足排水的工艺要求。

⑵制酒车间

制酒车间的设计与设施应能满足配料、发酵或提取、调配、澄清处理的工艺要求。地面要坚硬、防滑、排水设施良好。如生产蒸馏酒，还需满足蒸馏的工艺技术要求和防火、防爆措施。如以淀粉质为原料的，应满足糖化工艺要求。

⑶贮酒车间（酒库）

必须有防火、防爆设施和防尘、防虫、防鼠设施，库内温度、湿度应满足所生产酒种的贮存要求。

⑷包装车间

应能防尘、防虫、防蝇、防鼠；要清洁卫生。应与洗瓶间分开。

⑸成品仓库

库内应阴凉、干燥，有防鼠、防虫、防火设施。

2. 生产设备、工具、管道等的要求

⑴所有接触或可能接触产品的设备、工具、管道和容器等，必须用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗、不会与产品产生化学反应或污染产品的材料制作。表面应平滑、无裂缝、易于清洗、消毒。

⑵各车间、仓库应根据产品及其生产工艺的要求，配备温度计、湿度计、糖度计、酒度计等。

⑶贮酒车间、制酒车间、成品库应使用防爆灯具、开关和防爆泵；灯具需使用安全防护罩。

（二）必备的生产设备。

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

1. 原料处理设备；2. 发酵设备或提取设备；3. 贮酒设备；4. 灌装设备；5. 生产蒸馏酒需有蒸馏器；6. 生产其他发酵酒需有除菌或杀菌设备；7. 生产白兰地、威士忌需有橡木桶。

如企业是购买经过预处理的原料，可不具备原料处理设备。

四、相关产品标准

GB10344-2005《预包装饮料酒标签通则》；GB/T 17204-1998《饮料酒分类》；GB2757-81《蒸馏酒及配制酒卫生标准》；GB 2758-2005《发酵酒卫生标准》；GB11856-1997《白兰地》；GB /T 11857-2000《威士忌》；GB/T 11858-2000《俄得克(伏特加)》；QB/T 1981-94《露酒》；备案有效的企业标准。

五、原辅料的有关要求

生产中所使用的原辅料必须是符合国家标准、行业标准和国家相关的规定。如使用的原辅料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获证企业生产的产品；采购的原辅料必须检验或验证合格后方可投入生产。

六、必备的出厂检验设备

1. 分析天平（0.1mg）；2. 干燥箱；3. 恒温水浴锅；4. pH 计；5. 酒精计；6. 酒精蒸馏装置；7. 分光光度计。

酒精度≤20%vol 的产品，还需具备以下检验设备：

1. 无菌室或超净工作台；2. 微生物培养箱；3. 消毒锅；4. 生物显微镜。

七、检验项目及判定原则

(一)检验项目。

发证检验、监督检验、出厂检验分别按表所列出的相应检验项目进行。出厂检验项目栏中注有“＊”标记的，企业应当每年检验 2 次。

产品质量检验项目表

序	项目名称	发证	监督	出厂	备注

号					
1	感官	√	√	√	
2	酒精度	√	√	√	
3	铅	√	√	*	
4	食品添加剂	√	√	*	
5	标签	√	√		
6	净含量	√		√	
7	细菌总数	√	√	√	仅对酒精度≤20%vol 露酒
8	大肠菌群	√	√	√	仅对酒精度≤20%vol 露酒
9	肠道致病菌	√	√	*	仅对发酵酒
10	总糖	√	√	√	仅对露酒
11	滴定酸	√	√	√	仅对露酒
12	甲醇	√	√	√	仅对蒸馏酒、配制酒
13	杂醇油	√	√	√	仅对蒸馏酒、配制酒
14	氰化物	√	√	*	仅对以木薯或代用品为原料的蒸馏酒和配制酒
15	锰	√	√	*	仅对蒸馏酒、配制酒
16	总酯	√	√	*	仅对威士忌、俄得克
17	总醛	√	√	*	仅对威士忌、俄得克
18	总酸	√	√	*	仅对威士忌
19	碱度	√	√	*	仅对俄得克
20	非酒精挥发物总量	√	√	*	仅对白兰地
21	铜	√	√	*	仅对白兰地
22	企标中的其他项目				企业标准中应有酒精度、感官指标；酒精度≤20%vol 蒸馏酒和配制酒应有微生物指标。

(二)判定原则：按相应的国家标准，行业标准或企业标准进行判定。

八、抽样方法

根据企业申请发证产品品种,每个申证单元分别抽取一种产量最大的产品进行发证检验。

在企业的成品仓库内随机抽取发证检验样品，所抽样品应为同一批次的产品。抽样基数不少 200 瓶。净含量<500mL，抽取 8 瓶，净含量≥500mL，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000mL。将抽取的样品分成 2

公众号 本审查细则免费下载 食品生产许可证厂房设计 检验室规划 检验员培训 咨询热线:4006076067 赵大相 18601663797 咨询师热线
免费下载方法： ①浏览器输入网址：WWW.SCXKZ.CN ②浏览器输入网址：生产许可证.中国

份，1 份检验，1 份备查。样品确认无误后，由抽样人员与被抽查企业人员在抽样单上盖章、签字。样品当场封存，并加贴封条，封条上应有抽样人员及企业人员的签字及抽样单位盖章。