

玻璃白酒瓶消费或使用建议

玻璃瓶是使用纯碱、碳酸钠、石英砂等十几种原料经过高温融化塑形等工艺制作而成的一种玻璃制品，是白酒常见的包装容器，其质量直接影响酒品保存与饮用安全。为帮助消费者更好地辨识和选用，特提示如下：

一看

- 1) 玻璃酒瓶颜色、光泽度是否均匀一致,表面雾状、雪花状要小心;
- 2) 瓶身是否有气泡、结石和裂纹等细小缺陷，避免冲击破碎;
- 3) 产品标签标识内容是否齐全，执行标准（包括质量标准和卫生标准）是否符合国家标准（GB 4806.5-2016、GB/T 24694-2021 等）；
- 4) 瓶口与瓶盖之间的配合度，倒立看是否漏酒，瓶口与瓶盖是否密封完全。



二敲

用手指关节敲击瓶身，听是否有异杂声；检查硬度和观察厚度，一般来说瓶身过薄易碎，但过厚也可能隐含内部应力不均的问题。

注：内应力需通过专业检测设备检测。



三查

要求生产企业提供出厂检验报告或者有资质的第三方检验检测报告，看监控指标（如迁移物、重金属等）是否全面、结论是否合格。



四存

产品贮存在通风、干燥的库房内，地面硬化、平整、清洁；不得与有毒有害、有异味、有腐蚀性物品和污染物混贮。放置时需确保地面或台面平整，防止倾倒碰撞，以保持包装完好与酒品品质。

