

Q/QCJY

桂林全州县青春酒业有限公司企业标准

Q/QCJY 0002S-2024

风味甜酒（配制型）

2024 - 08 - 16 发布

2024 - 08 - 28 实施

桂林全州县青春酒业有限公司 发布

前 言

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

本文件按GB/T 1.1-2020规定的格式编制。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由桂林全州县青春酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵青春。

本文件于2024年08月16日发布， 2024年08月28日实施。

风味甜酒（配制型）

1 范围

本文件规定了风味甜酒（配制型）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以饮用水、糯米、绿豆为主要原料，经清洗、浸泡、蒸煮、加曲、添加奇亚籽，再经糖化发酵、调配（添加百香果汁、桂花浸出物、番石榴汁、苹果汁、柠檬汁、菠萝汁、草莓汁、橙汁、白砂糖、蜂蜜、柠檬酸或柠檬酸钠、羧甲基纤维素钠中的一种或一种以上）、灌装、杀菌等工艺加工制成的配制型风味甜酒。

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。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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/T 317 白砂糖
- GB/T 1354 大米
- GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 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
- 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.16 食品安全国家标准 食品中锡的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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/T 10462 绿豆
- GB/T 10786 罐头食品的检验方法
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB 25531 食品安全国家标准 食品添加剂 三氯蔗糖

GH/T 18796 蜂蜜

国家卫生计生委(2014年第10号)公告关于批准塔格糖等6种新食品原料的公告

3 术语和定义

本标准没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354的规定。

4.1.2 酒曲

应符合食品安全标准的规定。

4.1.3 奇亚籽

应无霉变、无异味、无变质、无虫蛀，无其他夹杂物，应符合国家卫生计生委(2014年第10号)公告、GB2762、GB2763的规定。

4.1.4 百香果汁、番石榴汁、苹果汁、柠檬汁、菠萝汁、草莓汁、橙汁

应符合GB 17325的规定。

4.1.5 蜂蜜

应符合GH/T 18796的规定。

4.1.6 绿豆

应符合GB/T 10462的规定。

4.1.7 桂花浸出物

应为取得食品生产许可证的企业生产的获证产品，质量符合有关标准的规定。

4.1.8 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.1.9 三氯蔗糖

应符合GB 25531的规定。

4.1.10 柠檬酸

应符合GB 1886.235的规定。

4.1.11 柠檬酸钠

应符合GB 1886.25的规定。

4.1.12 羧甲基纤维素钠

应符合GB 1886.232的规定。

4.1.13 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	固体内容物和液体均具有应有的色泽
组织形态	固液混合物
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味，无酸、苦味及其他异味
杂 质	无肉眼可见杂质

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 ^a /(20℃ %vol)	0.5-20
固形物/(g/L) ≥	10
总酸(以乳酸计)/(g/L) ≤	20
总糖(以葡萄糖计)/(g/L) ≥	20
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.16
锡 ^b (以Sn计)/(mg/kg) ≤	250
其他污染物限量	应符合GB 2762的规定
注1： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。	
注2： ^b 仅限于采用镀锡薄板容器包装的产品。	

4.4 微生物限量

应符合表3的规定

表 3 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。			

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程中卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于洁净无色透明烧杯中，将烧杯置于明亮处，迎光用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，并在室温下，嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

7.2.2 固形物

按GB/T 10786规定的方法测定。

7.2.3 总酸、总糖

按GB/T 13662规定的方法测定。

7.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.5 锡

按GB 5009.16规定的方法测定。

7.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

7.4 食品添加剂

按相关标准规定的方法测定。

8 检验规则

8.1 组批

同一批次勾兑、灌装、包装后的质量、品种、规格相同的产品为一批。

8.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。将抽取的样品分成2份，1份供检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 每批产品应由本厂质量检验部门按本标准进行出厂检验，检验合格方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目为感官要求、酒精度、总酸、总糖、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制、鉴定、投产时；
- b) 主要原辅料或关键工艺有可能影响到产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

8.4.2 按本标准4.2、4.3、4.4和5规定的项目进行检验。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本标准要求时，则判该批产品合格。

8.5.2 微生物项目检验结果有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格，不得复检。除微生物项目外，其他项目检验结果有不符合本标准要求时，可从该批产品中加倍抽样对不符合项目进行复检，复检结果仍有不符合本标准要求时，判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 标签应符合GB 7718、GB 2758的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 产品包装容器应符合国家卫生标准和有关规定。包装应密封、牢固、无渗漏。

9.2.2 包装材料应符合国家有关安全标准的规定和要求，应选择符合安全、卫生、环保要求的包装材料，无不良气味。

9.2.3 净含量应符合国家有关规定。

9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁卫生、干燥无异味，运输过程应避免强烈振荡，有防尘、防晒、防潮、防冰冻的措施，不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

9.3.2 装卸产品时应轻拿轻放，不得丢甩、挤压，产品不得直接接触地面。

9.4 贮存

9.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，严禁火种，库内温度宜保持在 10℃~25℃。不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、有污染的物品混贮。

9.4.2 产品不得直接接触墙或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以不挤压和提取方便为宜。

9.5 保质期

在符合上述贮存、运输条件、包装完整、未经启封的条件下，酒精度<10%vol的产品，保质期为 12 个月，酒精度≥10%vol的产品可不标注保质期。
