

Q/FJJY

桂林西城富江酒业有限公司企业标准

Q/FJJY 0003S—2024

代替 Q/FJJY 0003S—2020

辣木枸杞酒（配制酒）

2024-08-18 发布

2024-08-28 实施

桂林西城富江酒业有限公司 发布

前 言

文件按照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》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制定。

本文件代替Q/FJJY 0003S—2020《辣木枸杞酒（配制酒）》。

请注意本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。

本文件由桂林西城富江酒业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：张庚年、王羽霏。

本文件于2024年8月18日发布，2024年8月28日实施。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/FJJY 0003S—2017、Q/FJJY 0003S—2020。

辣木枸杞酒（配制酒）

1 范围

本文件规定了辣木枸杞酒（配制酒）的要求、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。

本文件适用于以高度米香型白酒为酒基，配以辣木叶、红枣、枸杞、冰糖，经浸泡、过滤、调配、灌装等工艺加工制成的辣木枸杞酒（配制酒）。

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 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 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 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 食品中氰化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- 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/T 5835 干制红枣
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15038-2006 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB/T 27588-2011 露酒
- GB/T 35883 冰糖
- 中华人民共和国卫生部（2012）第19号公告 关于批准蛋白核小球藻等4种新资源食品的公告

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 辣木叶

辣木鲜叶或干叶、无虫蛀、无污染、无腐烂变质、无异味，并符合原卫生部〔2012〕第19号公告的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.1.2 高度米香型白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

4.1.3 冰糖

应符合GB/T 35883的规定。

4.1.4 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

4.1.5 枸杞

应符合GB/T 18672的规定。

4.1.6 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	橙红色
澄 清 度	澄清液体，久置允许有微量瓶底聚集物
香 气	具有原料香和酒香，诸香和谐
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整
风 格	具有本品独特风格
杂 质	无杂质
注：聚集物，指成品酒在贮存过程中产生的沉淀物	

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（20℃）/（%vol）	25.0~60.0
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 30.0
总酸（以乙酸计）/（g/L）	≤ 6.0

表2 理化指标 (续)

项 目	指 标
总酯 (以乙酸乙酯计) / (g/L)	≥ 0.35
干浸出物 / (g/L)	≥ 0.30
氰化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 6.4
甲醇 / (g/L)	≤ 0.6
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.2
其他污染物限量	应符合 GB 2762 有关规定
注 1: 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 注 2: 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 注 3: 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。	

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 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 检验方法

7.1 感官要求

按GB/T 15038-2006中第3章的规定进行。

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 总糖

按GB/T 15038-2006中4.2的规定进行。

7.2.3 总酯

按GB/T 27588-2011中6.3的规定进行。

7.2.4 总酸

按GB/T 15038-2006中4.4的规定进行。

7.2.5 干浸出物

按GB/T 15038-2006中4.3的规定进行。

7.2.6 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

7.2.7 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

7.2.8 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.9 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

7.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 批次

以同一批投料、同一配方、同班次生产同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

在同批产品中，抽样基数不少于200瓶，当样品体积 $<500\text{mL}$ /瓶，抽8瓶，当样品体积 $\geq 500\text{mL}$ /瓶，抽6瓶，总量不得少于3000mL，样品分成2份，1份检验，1份备查。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应由本厂质检部门按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、甲醇、总酸、总糖、净含量。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- b) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c) 原辅材料有可能影响产品质量时；
- d) 国家食品安全监管部门进行抽查时。

8.4.2 型式检验项目包括4.2、4.3和5.2规定的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部项目检验结果符合本文件时，判定该批产品合格。

8.5.2 如检验结果不符合本文件要求时，可从同批产品中加倍抽样复检，如复检结果符合本文件要求时，则判定该批产品为合格。如复检结果仍有不符合本文件要求时，则判定该批产品不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存

9.1 标签、标志

- 9.1.1 销售包装的标签应符合 GB 7718、GB 2757 的规定；同时标签上还应标注总糖的含量。
- 9.1.2 产品外包装储运图示应符合 GB/T 191 的要求。

9.2 包装

- 9.2.1 包装材料符合食品安全要求。
- 9.2.2 包装容器应清洁，封装严密，无漏酒现象。
- 9.2.3 外包装应使用合格的包装材料，并符合相应的标准。
- 9.2.4 净含量应符合国家相关规定。

9.3 运输、贮存和保质期

- 9.3.1 运输温度宜保持 5℃~35℃、贮存温度宜保持 5℃~25℃。
 - 9.3.2 在运输和贮存过程中，应保持场地清洁，干燥通风良好，严防日光直射，不得与潮湿地面直接接触。
 - 9.3.3 不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品，不得与有毒物品堆放在一起。
 - 9.3.4 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。
-