

湖南正地生物资源开发有限公司企业标准

Q/AYDS 0016S—2015

松苓酒

湖南省卫生和计划生育委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 4314195-2015-

备案有效期: 廿年

备案起止日期: 2015年11月25日至2018年11月25日

湖南省
食品安

2015-09-25 发布

2015-12-05 实施

湖南正地生物资源开发有限公司 发布



前言

标准根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行格式编写。

本标准由湖南正地生物资源开发有限公司提出。

本标准起草单位：湖南正地生物资源开发有限公司。

本标准由湖南正地生物资源开发有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李叶华。

本标准有效期三年。



松苓酒

1 范围

本标准规定了松苓酒的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、莲子、松子仁、核桃仁、龙眼肉、人参（人工种植）、大蒜、桃仁、淡豆豉、芡实、山药、枸杞子、玉竹、茯苓、蛹虫草、水果、蔬菜、冰糖（或/和蜂蜜、果葡糖浆）为原料，添加食品添加剂，经浸泡、调配、过滤、灌装等工序加工而成的松苓酒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改本）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5009.48	蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13121	陶瓷食具容器卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号（2009）《关于修改<食品标识管理规定>的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从供试样品中随机抽取 50ml，置于清洁干燥无色玻璃杯中，在自然光下用目测法进行色泽、组织形态、杂质的检验。
香气	诸香和谐	
滋味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
风格	具有本品的独特风格	用鼻嗅、口尝的方法检验样品的滋味、气味、风格。
组织形态	澄清透明，允许有少量沉淀	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 (20℃) / (%vol)	30~50	GB/T 15038
总酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 2.0	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 100.0	GB/T 15038
干浸出物/(g/L)	≥ 10.0	GB/T 15038
甲醇/(g/L)	≤ 0.6	GB/T 5009.48
氯化物 (以 HCN 计) / (mg/L)	≤ 6.0	GB/T 5009.48
铅 (以 Pb 计) / (mg/L)	≤ 0.2	GB 5009.12

注：酒精度标签示值与实测值不得超过±1.0%vol；
总糖标签示值与实测值不得超过±10.0%；
甲醇、氯化物指标均按 100% 酒精度折算。

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全国家标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 中 15.02 的规定。

3.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品的计量监督管理办法》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一工艺、同一生产线生产的定量包装的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取 n 箱，再从 n 箱中各抽取一瓶。按表 3 抽取样品，样品总量不足 3.0L 时，应适当按比例加取。并将其中的三分之一样品封存，保留备查。

表 3 抽样表

样本批量范围 (箱)	样品数量 (瓶)
≤1200	6
1201~35000	9
≥35001	12

4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂前，应由本公司质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总酸、总糖、干浸出物、甲醇、净含量。

4.4 型式检验

型式检验包括本标准的全部要求，一般每 6 个月进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- 产品定型投产时；
- 更换主要设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- d) 原料产地或供货商发生变化时;
- e) 停产半年以上恢复生产时;
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品；若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求，允许从该批产品留样中取样，对不符合项目进行复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品的预包装标志应符合 GB7718、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》的规定。

5.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

5.1.3 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

5.2 包装

包装材料为玻璃瓶、瓷瓶，符合GB/T 24694、GB 13121的规定。外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T6543的规定。

5.3 运输

应符合GB 31621的规定。

5.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

