

株洲市蔡香记食品厂企业标准

Q/ZSBL 0001S—2015

甜酒

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：4314025-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年11月20日至2018年11月20日

2015-09-20 发布

2015-11-30 实施

株洲市蔡香记食品厂 发布



前 言

本标准依据GB/T 1.1《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。

本标准株洲市蔡香记食品厂提出。

本标准起草单位：株洲市蔡香记食品厂。

本标准由株洲市蔡香记食品厂负责解释。

本标准主要起草人：侯亚琴。

本标准有效期三年。



甜酒

1 范围

本标准规定了甜酒的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以糯米、白砂糖、水为原料，添加食品添加剂，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、调配或不调配、去糟或不去糟、杀菌等工艺生产而成的甜酒。

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，仅所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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10786 罐头食品的检验方法

GB/T 13662-2008 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 原汁甜酒

以糯米、白砂糖、水为原料，添加食品添加剂，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、杀菌制成的甜酒。

3.2 甜酒汁

以糯米、白砂糖、水为原料，添加食品添加剂，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、去糟、杀菌制成的甜酒。

3.3 甜酒制品

以糯米、白砂糖、水为原料，添加食品添加剂，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、调配、杀菌制成的甜酒。

4 产品分类

根据产品配方和工艺不同，产品分为3类。

4.1 原汁甜酒

- 4.2 甜酒汁
- 4.3 甜酒制品

5 要求

5.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

项目	指标			检验方法
	原汁甜酒	甜酒汁	甜酒制品	
色泽	固体呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	呈乳白色或淡黄色	固体呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	取 50 克样品置于 200 毫升烧杯中，在自然光下，观察色泽、组织形态、杂质，品其滋味，嗅其气味
组织形态	上层为半透明液体，下层为糯米饭粒；糯米熟透，软硬适度，酒米组织致密，酒酿充沛	半透明液体	固液混合，糯米熟透，软硬适度	
滋、气味	具有甜酒固有的滋味与气味，味浓甜，略带酸味，爽口，酒香味较浓郁，无苦涩、酸败味，无异味	具有甜酒固有的滋味与气味，味浓甜，略带酸味，爽口，酒香味较浓郁，无苦涩、酸败味，无异味	具有甜酒固有的滋味与气味，味甜，略带酸味，爽口，有酒香味，无苦涩、酸败味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质			

5.3 理化指标

理化指标见表2。

表 2 理化指标

项目	指标			检验方法
	原汁甜酒	甜酒汁	甜酒制品	
酒精度（20℃）/（%vol）	0.5-8.0	0.5-12.0	0.5-5.0	GB/T 13662-2008 6.4
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）≥	15.0	15.0	5.0	GB/T 13662-2008 中 6.2
总酸（以乳酸计）/（g/100g）≤	1.0	1.0	0.5	GB/T 13662-2008 中 6.6
固形物/（g/100g）≥	50.0	/	20.0	GB/T 10786
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.16			GB 5009.12

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

5.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 15.03 发酵酒的规定。

5.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》。按 JJF 1070 规定的方法测定。

5.6 生产加工卫生要求过程

应符合GB 12698的规定。

6 检验规则



6.1 组批

同一批原料，同一生产线，同一品种，同一班次生产的产品为一批。

6.2 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

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须经生产单位检验部门对其感官要求、酒精度、总糖、总酸、固形物、净含量进行检验，检验合格后方可出厂销售。

6.4 型式检验

按本标准技术要求规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次，有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 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。

6.5 判定规则

产品检验项目全部符合本标准，判定为合格产品。如有一项或一项以上不符合本标准，须在同批产品留样中取样复验不合格项目；复验后仍不符合本标准时，判定该批产品为不合格产品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品的标签按 GB 7718、国家质检总局第 102 号令和 123 号令《食品标识管理规定》规定执行，外包装储运图示标志按 GB/T 191 规定执行。

7.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

7.2 包装

7.2.1 包装材料为玻璃瓶、塑料碗（杯），应符合食品安全国家标准的规定。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合GB/T 6543的规定。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

7.5 保质期

在上述贮运条件下，塑料杯（碗）包装产品保质期 7 天，玻璃瓶包装产品保质期 180 天。

