

韶山市甘源饮品精制厂企业标准

Q/XSGY 0003S-2015

泡酒料

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：4313315-1015

备案有效期：叁年

备案起止日期：2015年11月10日至2018年11月10日

湖南省
食品安全

2015-09-10发布

2015-11-20实施

韶山市甘源饮品精制厂发布



前 言



本标准依据 GB/T 1.1-2009《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。
本标准由韶山市甘源饮品精制厂提出。
本标准起草单位：韶山市甘源饮品精制厂。
本标准由韶山市甘源饮品精制厂负责解释。
本标准主要起草人：付坚志、章伟。
本标准复审周期为三年。

泡酒料

1 范围

本标准规定了泡酒料的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以枸杞子、玉竹、枣、山药、荔枝、阿胶、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、乌梅、甘草、龙眼肉、肉桂、杏仁、干姜、茯苓、桑椹、益智仁、黄精、覆盆子、桃仁、佛手、人参（人工种植）、蛹虫草其中的 10-14 种为原料，经过挑拣、烘干、拼配、包装等工艺生产成的泡酒料。

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 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 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 18979	食品中黄曲霉毒素的测定 免疫亲和层析净化高效液相色谱法和荧光光度法
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号 (2005)《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》	
《中华人民共和国药典》(2015 年版)一部	
卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告	
关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 枸杞子、玉竹、枣、山药、荔枝、阿胶、乌梢蛇、蝮蛇、木瓜、乌梅、甘草、龙眼肉、肉桂、杏仁、干姜、茯苓、桑椹、益智仁、黄精、覆盆子、桃仁、佛手：应符合《中华人民共和国药典》(2015 年版)一部、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.2 人参：应符合卫生部关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告的规定。

3.1.3 蛹虫草：应符合关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	
组织形态	产品固有的形状, 无霉变、无虫蛀、无劣变	
滋味气味	具有产品固有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	称取混合后样品 10g 于白瓷盘内, 色泽、组织形态、杂质在自然光下用目测法检测。气味和滋味分别用嗅和尝的方法检查。

3.3 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
水分 / (g/100g)	≤ 10.0	GB 5009.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计) / (mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.17
总砷 (以 As 计) / (mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB/T 18979
农药残留	符合 GB 2763 的规定	GB 2763

3.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005) 《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 规定的方法检验。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一生产线、同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

5.2.1 在成品库按批抽样, 抽样单位以袋计。

5.2.2 每批按 3/1000 随机抽样, 每批不应少于 9 袋。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验, 检验合格后方能出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、水分。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准要求规定的全部项目。

5.4.2 型式检验每半年进行一次, 有下列情况之一时亦应进行:

- 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3个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

- 5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。
- 5.5.2 所检项目如不符合本标准时，允许对该批次留样产品抽样复检。复验结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 产品的预包装标志应符合GB 7718、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。

6.1.2 外包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

6.2.1 食品包装袋应符合GB 9683的要求。

6.2.2 包装箱应符合GB/T 6543要求。

6.3 运输

应符合GB 31621的规定。

6.4 贮存

应符合GB 31621的规定。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，保质期为24个月。

