

湖南省蓝氏食品有限公司企业标准

Q/YMLS 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：4315045-2015
备案有效期：叁年
备案起止日期：2015年12月18日至2018年12月18日

湖南省
食品安全

2015-10-08 发布

2015-12-08 实施

湖南省蓝氏食品有限公司 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。

本标准由湖南省蓝氏食品有限公司提出。

本标准起草单位：湖南省蓝氏食品有限公司。

本标准由湖南省蓝氏食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：兰鲲。

本标准有效期三年。



甜酒

1 范围

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

本标准适用于以糯米、水、白砂糖、枸杞子、银耳、红枣为原料，添加食品添加剂，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、去糟或不去糟、调配或不调配、杀菌或不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 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

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 产品分类

根据产品配方和工艺不同，产品分为 3 类。

3.1 原汁甜酒

以糯米、水为原料，经蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵制成的甜酒。

3.2 稀释甜酒

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、调配、杀菌制成的甜酒。

3.3 花色甜酒

以糯米、水、白砂糖、枸杞子、银耳、红枣为原料，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。

3.4 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、调配、杀菌、包装等工艺生产而成的甜酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 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	稀释甜酒	花色甜酒	甜酒汁	
色 泽	固体呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	固体呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	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	将样品置于烧杯中，在自然光下，目测色泽、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	固液混合，糯米熟透，软硬适度	固液混合，糯米熟透，软硬适度	浑浊液体，允许有少量沉淀	
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，味甜，略带酸味，爽口，有酒香味，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	有甜酒固有的滋味和气味，无苦涩、酸败味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质				

4.3 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	稀释甜酒	花色甜酒	甜酒汁	
酒精度（20℃）/（%vol）	0.5-8.0	0.5-6.0	0.5-6.0	0.5-6.0	GB/T 13662-2008 6.4
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）≥	10.0	5.0	5.0	2.0	GB/T 13662-2008 中 6.2
总酸（以乳酸计）/（g/100g）≤	1.0	0.5	0.5	0.5	GB/T 13662-2008 中 6.6
固形物/（g/100g）≥	40	20	20	/	GB/T 10786
铅（以Pb计）/（mg/kg）≤	0.16				GB 5009.12

注：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。

4.4 食品添加剂

4.4.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.4.2 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。

4.5 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 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、固形物、总糖、总酸、酒精度、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:

- 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;
- 原料产地或供货商发生变化时;
- 停产半年以上恢复生产时;
- 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 包装材料为陶瓷、塑料碗 (杯), 塑料碗 (杯) 符合 GB 9687 要求。

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

7.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

7.4.2 原汁甜酒贮存温度 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏。



7.5 保质期

在上述贮运条件下，原汁甜酒保质期 3 个月，稀释甜酒、花色甜酒、甜酒汁保质期 12 个月。

