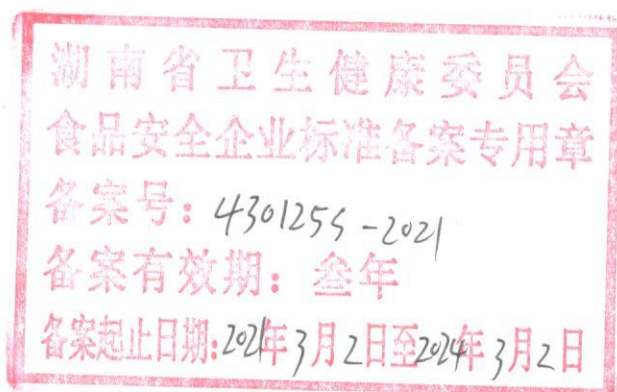


湘阴县和湘园食品有限公司企业标准

Q/YXHY 0001S-2021

食品安全企业标准

甜酒



2020-12-28 发布

2021-01-28 实施

湘阴县和湘园食品有限公司 发布

前言

本标准依据 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》的规则起草。

本标准由湘阴县和湘园食品有限公司提出。

本标准由湘阴县和湘园食品有限公司起草。

本标准由湘阴县和湘园食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：陈卫。



卫生
企业

甜酒

1 范围

本标准规定了甜酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于甜酒。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.4	食品安全国家标准 陶瓷制品
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 13662-2018	黄酒
GB 7718	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
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令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》



3 产品分类

3.1 原汁甜酒

以糯米、水、酒曲为原料，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、杀菌或不杀菌等工艺生产而成的甜酒。

3.2 配制甜酒

以糯米、水、白砂糖、酒曲为原料，添加或不添加食品添加剂，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、调配、灌装、杀菌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安全标准和有关规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	饭粒呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	GB/T 29605，将样品置于烧杯中，在自然光下，目测色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味
组织形态	固液混合，饭粒大小均匀，不夹生，呈团块状，不粘糊	
滋味、气味	具有甜酒固有的滋味与气味，味浓甜，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

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标		检验方法
	原汁甜酒	配制甜酒	
酒精度（20℃）/（%vol）	0.5-8.0	0.5-5.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g）≥	5.0	1.0	GB/T 13662-2018中6.2
总酸（以乳酸计）/（g/kg）≤	1.0	0.5	GB/T 13662-2018中6.5
固形物/（g/100g）≥	30.0	20.0	GB/T 10786

4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅（以Pb计）/（mg/kg）	0.16	GB 5009.12

4.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 4 的规定。

表 4 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。按 JJF 1070 的规定的的方法检验。

4.8 生产加工过程的卫生要求

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

同一批原料、同一生产线、同一品种、同一班次生产的定量包装的产品为一组批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取 12 碗（杯）。将样品平均分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 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。

5.4 型式检验

按本文件规定的全部项目进行检验，一般每半年进行一次。有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 主要设备、生产工艺发生变化时；
- 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 判定原则

5.5.1 所检项目全部符合本标准，判定为合格品。

5.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

5.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样复检。复检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、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签按 GB 7718 及相关的规定执行，外包装储运图示标志按 GB/T 191 的规定执行。

6.1.2 应以“%vol”为单位标示酒精度，应标示“过量饮酒有害健康”。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 规定。

6.3 运输

运输应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 贮存温度 0-15℃或常温。

6.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，未杀菌原汁甜酒常温条件下保质期为 15 天，0-15℃条件下保质期为 90 天，杀菌原汁甜酒、配制甜酒保质期为 9 个月。

