

湖南鼎康酒业发展有限公司企业标准

Q/HQDK 0001S-2021

食品安全企业标准 红枣酒



湘 食

2021-05-21 发布

2021-07-01 实施

湖南鼎康酒业发展有限公司 发布

前言

本标准依据 GB/T1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写规则》进行格式编写。
本标准由湖南鼎康酒业发展有限公司提出。
本标准起草单位：湖南鼎康酒业发展有限公司。
本标准由湖南鼎康酒业发展有限公司负责解释。
本标准主要起草人：王春霞、黄六斌、陆海波、李胜元、曾江桥、曾建新、肖冬光。
本标准有效期三年。



红枣酒

1 范围

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

本标准适用于以干红枣、水、白砂糖、酵母菌种为原料，添加食品添加剂，经破碎、浸泡、发酵、澄清、勾调、滤酒、灌装等工艺生产而成的红枣酒。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 12697	果酒厂卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
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》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 干红枣酒

含糖（以葡萄糖计）小于等于9.0g/L的红枣酒。

3.2 半甜红枣酒

含糖（以葡萄糖计）9.1~45.0g/L的红枣酒。

3.3 甜红枣酒

含糖（以葡萄糖计）大于45.1g/L的红枣酒。

4 分类



卫生
企业

按含糖量分类

- 4.1 干红枣酒
- 4.2 半甜红枣酒
- 4.3 甜红枣酒

5 要求**5.1 原辅料要求**

原辅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						
色泽	具有产品应有的色泽							
组织形态	澄清透明，有光泽，无悬浮物，允许有少量沉淀 430428800311							
气味	具有柔和的红枣果香和酒香，无异味							
滋味	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">干红枣酒</td> <td>具有幽雅、爽怡的口味和悦人的枣香味，醇厚纯净，酒体完整</td> </tr> <tr> <td>半甜红枣酒</td> <td>具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酒体丰满协调</td> </tr> <tr> <td>甜红枣酒</td> <td></td> </tr> </table>	干红枣酒	具有幽雅、爽怡的口味和悦人的枣香味，醇厚纯净，酒体完整	半甜红枣酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酒体丰满协调	甜红枣酒		GB/T 15038
干红枣酒	具有幽雅、爽怡的口味和悦人的枣香味，醇厚纯净，酒体完整							
半甜红枣酒	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酒体丰满协调							
甜红枣酒								
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
酒精度 (20℃) / (%vol)	8~20	GB 5009. 225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干红枣酒 ≤ 9.0	
	半甜红枣酒 9.1~45.0	
	甜红枣酒 > 45.1	
滴定酸 (以柠檬酸计) / (g/L)	4~9	GB/T 15038
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤ 1.2	
干浸出物 / (g/L)	≥ 9.0	
铅 (以Pb计) / (mg/L)	≤ 0.18	GB 5009. 12

注：酒精度标签示值与实测值不得超过±1.0%vol。

5.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB2763的规定。

5.5 食品添加剂

5.5.1 食品添加剂的质量应符合相关食品安全国家标准及规定。

5.5.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 中 15.03.03 的规定。

5.6 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。

5.7 生产加工卫生要求过程

应符合GB 12696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、总糖、滴定酸、挥发酸、干浸出物、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：

- 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 及相关规定执行，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”，应标示原果汁含量。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合食品安全国家标准要求。

7.2.2 包装应严密结实、防潮湿、防污染。

7.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

7.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

委员会
专用章

7.5 保质期

在上述贮运条件下，产品保质期为3年。

