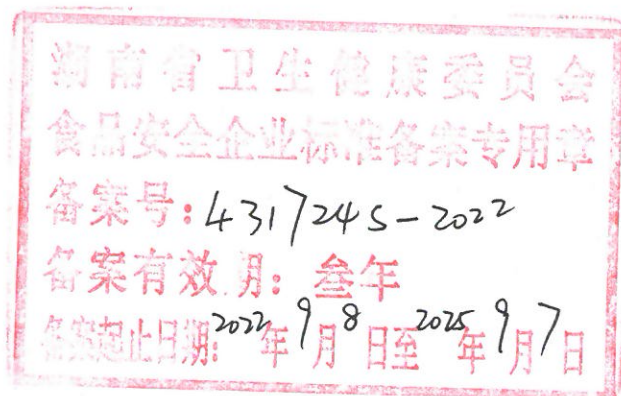


# 汨罗市李家食品生产厂企业标准

Q/LJSP0001S—2022

## 食品安全企业标准

甜酒



2022-07-10 发布

2022-07-16 实施

汨罗市李家食品生产厂 发布

## 前 言

本标准依照 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》进行格式编写。

本标准由汨罗市李家食品生产厂提出。

本标准由汨罗市李家食品生产厂起草。

本标准由汨罗市李家食品生产厂负责解释。

本标准主要起草人：李丹妮。

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、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 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 5009.189                             | 食品安全国家标准 食品中米酵菌酸的测定         |
| 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/T 10786                              | 罐头食品的检验方法                   |
| GB/T 13662-2018                         | 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》 |                             |

## 3 产品分类

### 3.1 原味甜酒

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 不含糟甜酒

以糯米、水、白砂糖、酒曲为原料，添加食品添加剂，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、过滤、调配、杀菌等工艺生产而成的甜酒。

### 3.3 花色甜酒

以糯米、水、白砂糖、枸杞子或银耳或红枣或桂花或果蔬汁、酒曲为原料，添加食品添加剂，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、调配、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

感官要求见表1。

表1 感官要求

| 项目   | 指标                           |                             |                                  | 检验方法                                  |
|------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
|      | 原味甜酒                         | 不含糟甜酒                       | 花色甜酒                             |                                       |
| 色泽   | 饭粒呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色     | 乳白色至浅黄色                     | 饭粒呈白色、乳白色或微黄色，辅料呈相应色泽，液体呈乳白色或淡黄色 | 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 | 固液混合，饭粒大小均匀，不夹生，呈团块状，不粘糊     | 浑浊液体，底部有少量聚集物               | 固液混合，饭粒大小均匀，不夹生，饭粒分离，可呈悬浮状，不粘糊   |                                       |
| 滋、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 | 具有甜酒固有的滋味与气味，味甜，无苦涩、酸败味，无异味 | 具有甜酒固有的滋味与气味，味甜，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

理化指标见表2。

表2 理化指标

| 项目                           | 指标       |         |         | 检验方法                  |
|------------------------------|----------|---------|---------|-----------------------|
|                              | 原味甜酒     | 不含糟甜酒   | 花色甜酒    |                       |
| 酒精度(20℃)/(°vol)              | 0.5-10.0 | 0.5-5.0 | 0.5-5.0 | GB 5009.225           |
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥         | 10.0     | 5.0     | 5.0     | GB/T 13662-2018 中 6.2 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤          | 1.0      | 0.5     | 0.5     | GB/T 13662-2018 中 6.5 |
| 固形物/(g/100g) ≥               | 30       | /       | 20      | GB/T 10786            |
| 米酵菌酸 <sup>a</sup> /(mg/kg) ≤ | /        | /       | 0.25    | GB 5009.189           |

<sup>a</sup>仅限于添加银耳的产品。

## 4.4 污染物限量

污染物限量见表3。

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

致病菌限量见表4。

表4 致病菌限量

| 项目      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量(以CFU/g表示) |   |          |           | 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 |

\* 样品的采样及处理按 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相关食品安全国家标准及规定要求。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

#### 4.7 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 JJF1070 规定的方法测定。

#### 4.8 生产加工卫生要求过程

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，同一班次生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

从每一批产品中随机抽取 12 碗（杯），样品分成 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。

#### 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 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。

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符合 GB/T 6543 的规定。

#### 6.3 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 原味甜酒贮存温度 1-8℃，不含糟甜酒、花色甜酒常温贮存。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，原味甜酒保质期为 3 个月，不含糟甜酒、花色甜酒保质期为 12 个月。

