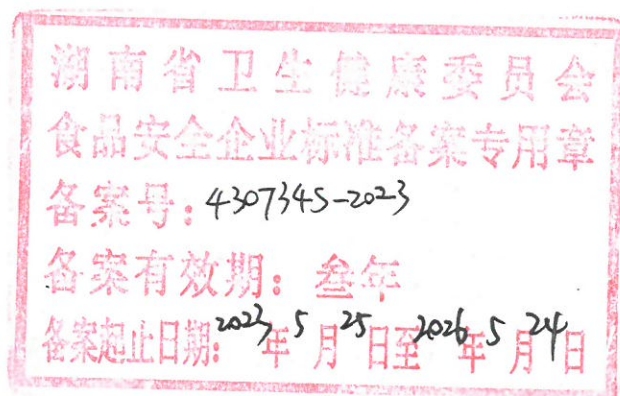


湘阴县建辉食品厂企业标准

Q/YXJH 0001S-2020

甜酒



2020-04-06 发布

2020-06-06 实施

湘阴县建辉食品厂 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。

本标准由湘阴县建辉食品厂提出。

本标准由湘阴县建辉食品厂起草。

本标准由湘阴县建辉食品厂负责解释。

本标准主要起草人：皮建辉。

本标准有效期三年。

本标准代替Q/YXJH 0001S-2017。



甜酒

1 范围

本标准规定了甜酒的要求、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、酒曲为原料，经浸泡、蒸饭、淋（摊）饭、拌酒曲、发酵、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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
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 4806.7	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 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 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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	饭粒呈白色、乳白色或微黄色，液体呈乳白色或淡黄色	将样品置于烧杯中，在自然光下，观察色泽、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	
滋、气味	具有甜酒应有的滋味与气味，味甜，无苦涩、酸败味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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)	0.5~8.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/100g) $\geq$	15.0	GB/T 13662-2018 中 6.2
总酸 (以乳酸计) / (g/100g) $\leq$	0.8	GB/T 13662-2018 中 6.5
固形物 / (g/100g) $\geq$	30.0	GB/T 10786

3.4 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

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量见表4。

表4 微生物限量

项目	采样方案*及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5.2 致病菌限量见表5。

表5 致病菌限量

项目	采样方案*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。

3.6 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。

4 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 30 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



兴源县建设
专用章

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

包装材料为陶瓷、塑料碗(杯), 应符合 GB 4806.4、GB 4806.7 的规定。

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

在上述贮运条件下, 产品保质期为 6 个月。

