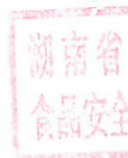
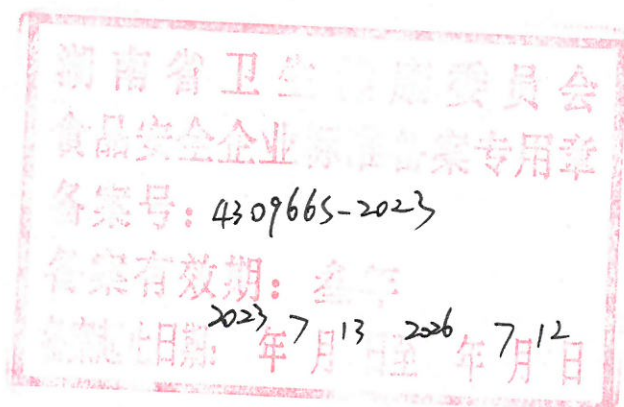


湖南三粒寸食品科技有限公司企业标准

Q/SLSP 0001S—2023

食品安全企业标准 甜酒



2023-05-06 发布

2023-05-08 实施

湖南三粒寸食品科技有限公司 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。

本标准由湖南三粒寸食品科技有限公司提出。

本标准由湖南三粒寸食品科技有限公司起草。

本标准由湖南三粒寸食品科技有限公司负责解释。

本标准主要起草人：杨军波。

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/T29605	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（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、浅黄色	饭粒呈白色、乳白色或微黄色，	GB/T29605 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，不粘糊	液体，底部有少量聚集物	固液混合，饭粒大小均匀，可呈悬浮状，不粘糊	
滋、气味	具有甜酒固有的滋味与气味，味甜，无苦涩、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）	0.5-8.0	0.5-5.0	0.5-5.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/100g） ≥	8.0	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 ^a /（mg/kg） ≤	/	/	0.25	GB 5009.189

^a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 ^a 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

^a 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》的规定。按 JJF1070 规定的方法测定。

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（不杀菌型）贮存温度 1-8℃，原味甜酒（杀菌型）贮存温度为常温，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(不杀菌型)保质期为 3 个月，原味甜酒(杀菌型)、不含糟甜酒、花色甜酒保质期为 12 个月。

