

湖南省东边湾食品有限公司企业标准

Q/YDBW 0002S-2023



食品安全企业标准 甜酒（醪糟）

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章
备案号：431776S-2023
备案日期：2023年11月3日

2023-08-01发布

2023-08-01实施

湖南省东边湾食品有限公司 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。

本标准由湖南省东边湾食品有限公司提出。

本标准由湖南省东边湾食品有限公司起草。

本标准由湖南省东边湾食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：李月红。

本标准有效期三年。



甜酒(醪糟)

1 范围

本标准规定了甜酒(醪糟)的术语和定义、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(醪糟)。

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 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
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 10786	罐头食品的检验方法
GB/T 13662-2018	黄酒
GB/T 29605	感官分析食品感官质量控制导则
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 原味甜酒

以糯米、水、酒曲为原料，添加或不添加食品添加剂，经筛选、浸泡、蒸煮、淋(摊)饭、拌酒曲、分装、发酵、杀菌或不杀菌等工艺生产而成的甜酒。

3.2 花色甜酒

以原味甜酒为原料，桂花、银耳、桂圆、玉米、薏米、豌豆、红枣、枸杞子、紫薯、绿豆、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、白砂糖、冰糖、红糖、黑糖、蜂蜜中的一种或多种为辅料(加或不加)、添加或不添加食品添加剂，经调配、灌装、杀菌或不杀菌等生产加工而成的甜酒。



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	指标		检验方法
	原味甜酒	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	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	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 不粘稠	固液混合，饭粒大小均 匀，不夹生，饭粒分离， 可呈悬浮状，不粘稠	
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	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
	原味甜酒	花色甜酒	
酒精度(20℃)/(%vol) ≥	0.5-10.0	0.5-5.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥	8.0	5.0	GB/T 13662-2018中6.2
总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤	1.0	0.5	GB/T 13662-2018中6.5
固形物/(g/100g) ≥	40	30	GB/T 10786

注：酒精度标签标示值与实测值偏差不得超过±1%vol。

健康
准备

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

从每批产品中随机抽取12瓶(杯),样品分成2份,1份检验,1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前,须由生产企业质量检验部门按标准规定逐批检验。检验合格并签发质量合格证的产品,方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括:感官要求、酒精度、固形物、总糖、总酸、净含量。

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GB7718 及相关的规定执行，外包装储运图示标志按GB/T191 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0-4℃或常温。

6.5 保质期

在符合上述贮存条件下，产品保质期为12个月。

