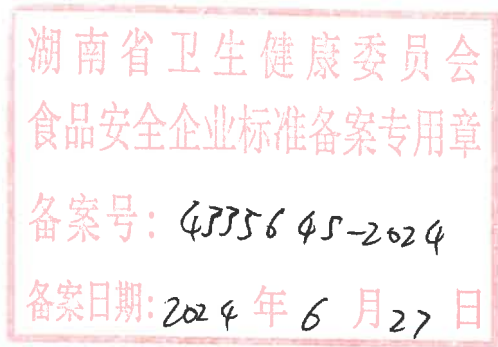


附件 3

# 益阳市资阳区阿连甜酒食品加工厂企业标准

Q/ALTJ 0001S-2024

## 食品企业安全标准 甜酒



2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

益阳市资阳区阿连甜酒食品加工厂 发布

## 前 言

本标准按照 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》给出的规则起草。

本标准由益阳市资阳区阿连甜酒食品加工厂提出。

本标准由益阳市资阳区阿连甜酒食品加工厂负责解释。

本标准起草单位：益阳市资阳区阿连甜酒食品加工厂。

本标准主要起草人：胡连波。



# 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。

本标准适用于以糯米、水、酒曲为主要原料，白砂糖、银耳、枸杞、玫瑰花(重瓣红玫瑰)、桂花、红枣、果蔬汁部分为辅料，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。

## 2. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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 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 甜酒

以糯米、水、酒曲为原料，经浸泡、蒸饭、淋(摊)饭、拌酒曲、发酵、杀菌等工艺生产而成的甜酒。

## 4. 技术要求

### 4.1 原料要求

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



应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项 目   | 要 求                          | 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 |
| 组织状态  | 固液混合，饭粒大小均匀，不夹生，呈团块状，不粘糊     |                                       |
| 气味和滋味 | 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

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                  | 指 标     | 检验方法            |
|----------------------|---------|-----------------|
| 酒精度(20C)/( %vol)     | 0.5~5.0 | GB 5009225      |
| 总糖(以葡萄糖计)/(g/100g) ≥ | 5.0     | GB/T 13662-2018 |
| 总酸(以乳酸计)/(g/100g) ≤  | 1.0     | GB/T 13662-2018 |
| 固形物/(g/100g) ≥       | 20.0    | GB/T 10786      |

4.4 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） | 0.18 | GB 5009.12 |

4.5 微生物限量

4.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

| 项目            | 采样方案*及限量 |   |                 |                 | 检验方法            |
|---------------|----------|---|-----------------|-----------------|-----------------|
|               | n        | c | m               | M               |                 |
| 菌落总数/（CFU /g） | 5        | 2 | 10 <sup>2</sup> | 10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群/（CFU /g） | 5        | 2 | 1               | 10              | GB 4789.3 平板计数法 |
| 霉菌/（CFU /g） ≤ | 20       |   |                 |                 | GB 4789.15      |
| 酵母/（CFU /g） ≤ | 20       |   |                 |                 | GB 4789.15      |

\* 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。

4.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定。

表 5 致病菌限量

| 项目   | 采样方案*及限量 |   |        |   | 检验方法      |
|------|----------|---|--------|---|-----------|
|      | n        | c | m      | M |           |
| 沙门氏菌 | 5        | 0 | 0/25ml |   | GB 4789.4 |

\* 样品的采集及处理按 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。

4.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

4.7 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。

净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

## 5. 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6. 检验规则 示例：

### 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

从每一批产品中随机抽取 12 碗，样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 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、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. 标识、包装、贮存、运输、保质期

### 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”。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合 GB 4806.4、GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

7.2.2 外包装采用瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 贮存

7.3.1 应符合 GB 31621 的规定

7.3.2 贮存温度 0~6℃。

### 7.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

### 7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，甜酒保质期 3-6 个月。

