

附件 3

长沙玉和酿造有限公司企业标准

Q/AXYH 0002S-2024

食品安全企业标准



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: 4336395-2024

备案日期: 2024 年 7 月 4 日

湖南省卫生
食品安全企业标

2024-07-25 发布

2024-08-15 实施

长沙玉和酿造有限公司发布

前 言

本标准按照 GB / T1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》给出的规则进行格式编写。

本标准由长沙玉和酿造有限公司提出。

本标准起草单位：长沙玉和酿造有限公司。

本标准由长沙玉和酿造有限公司负责解释。

本标准主要起草人：胡立军、李怀霞。

本标准有效期三年。

本标准代替 Q / AXYH 0002—2021。



料酒

1 范围

本标准规定了料酒的要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用酒精、黄酒为主要原料，香辛料（罂粟除外）、食用盐为辅料，添加或不添加食品添加剂，经水煮、配制、灌装等工艺生产而成的料酒。

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（包括所有的修订单）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 4806.5	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制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中砷的测定
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 / 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB / T 12456	食品中总酸的测定
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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第 75 号令(2005) 《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安全标准及有关规定。

3.2 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
色泽	橙黄、棕黄色或红褐色	将样品置于无色透明烧杯中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
组织形态	清亮透明液体，允许有微量聚集体*	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

*聚集物：指成品料酒在贮存过程中自然产生的沉淀(或沉降)物。

3.3 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
酒精度(20℃) / (%vol)	10.0-20.0	GB 5009.225
总酸(以乳酸计) / (g / L)	≤ 5.0	GB 12456

3.4 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	指标	检验方法
铅(以 Pb 计) / (mg / L)	≤ 0.8	GB 5009.12
无机砷(以 As 计) / (mg / L)	≤ 0.1	GB 5009.11

3.5 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	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100CFU/mL 10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

^a样品的采样按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量符合食品安全国家标准及相关规定

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 中 12.07 的规定。

3.7 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 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定

5 检验规则

5.1 组批

由同一批原料、同一班次、同一品种、同一规格的产品为一组批。

5.2 抽样

从一批产品中，随机抽取 30 瓶。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品必须经生产企业质量部门按本标准规定的方法检验，检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官指标、净含量、总酸、酒精度。

5.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目为型式检验项目。型式检验每半年进行一次，或当出现下列情况之一时进行检验：

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) 停产三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 判定规则

- 5.5.1 检验项目全部符合本标准，判定为合格品。
- 5.5.2 除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品留样中取样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格。
- 5.5.3 微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

- 6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。
- 6.1.2 外包装标志应符合 GB / T 191 的有关储运图示标志。

6.2 包装

- 6.2.1 产品包装材料应符合 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 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

在上述包装、运输和贮存条件下，保质期为 24 个月。

