

Q/SGL

云南司岗里生物科技股份有限公司企业标准

Q/SGL 0001S—2022

木瓜发酵酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53090032S-2022
备案日期: 2022年 7月 29日

云南
备案
备案

2022 - 07 - 29 发布

2022 - 08 - 01 实施

云南司岗里生物科技股份有限公司 发布

前 言

云南司岗里生物科技股份有限公司生产的木瓜发酵酒是以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、切瓣、去籽瓢、破碎、添加白砂糖、果汁及酵母，经发酵、陈酿、调配、过滤等工艺加工制成。现根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为本公司组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，微生物指标参照 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的规定制定，其中铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南司岗里生物科技股份有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：刘群芬、刘金平、李金武、宋科仙。

木瓜发酵酒

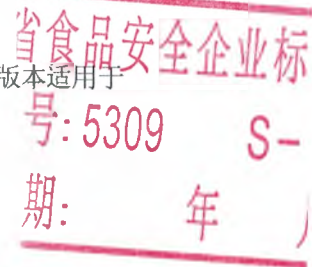
1 范围

本标准规定了木瓜发酵酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以新鲜木瓜为主要原料，经分选、清洗、切瓣、去籽瓢、破碎、添加白砂糖、果汁及酵母，经发酵、陈酿、调配和过滤等工艺加工制成的木瓜发酵酒。

2 规范性引用文件

本标准中所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。



3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 木瓜：成熟度适中，皮黄籽黑，无霉烂、无霉变和腐烂、无明显虫眼，有木瓜果香，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色至琥珀色	取适量样品置于洁净的透明容量瓶中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝。
外观	清亮透明，允许有少量聚集物（使用软木塞封口时允许有 3 个以下不大于 1 mm 的软木渣）	
香气	具有明显的木瓜果香和纯正、愉悦的酒香	
滋味	味醇正，酸甜适口，醇厚和谐，余味悠长	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
	干酒	半干酒	半甜酒	甜酒	
酒精度 (20℃), %vol	3.0~19.0				GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 4.0	4.1~12.0	12.1~50.0	> 50.0	GB/T 15038
滴定酸 (以苹果酸计), g/L	12.0				
挥发酸 (以乙酸计), g/L	2.0				
干浸出物, g/L	10.0				
注: 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 %vol。					

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表3 污染物限量指标

项 目	指 标	检 验 方 法
铅 (以 Pb 计) mg/L	≤ 0.16	GB 5009.12
其他污染物	应符合 GB 2762 的规定。	

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a			检 验 方 法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 ml	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 ml	GB 4789.10
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 12696 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200瓶。净含量<500 ml，抽取8 瓶，净含量 ≥500 ml，抽取6瓶，总量不少于3000 ml,将抽取的样品分成2份，1份检验，1份留样。

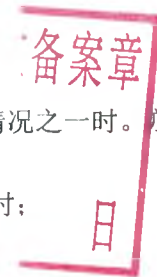
4.3 出厂检验

产品出厂时须经公司检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目按国家相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为技术要求中的全部项目，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。



4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格时，判该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有不合格项时，用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签、标识应符合 GB 7718 的规定。

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，包装严密，封口牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所，有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物质混贮。堆放时应隔墙离地 20 cm 以上，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

云南司岗里生物科技股份有限公司

备案单位（盖章）

2022年5月22日

李定海

备案单位主要负责人（签字）

2022年5月22日

