

# Q/MDJ

## 墨江地道酒业有限公司企业标准

Q/MDJ 0007 S—2022

代替 Q/MDJ 0007 S—2021

### 紫米花酿（配制酒）

云南  
备案  
备案

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53080084S-2022  
备案日期: 2022年 07月 18 日

2022-07-18 发布

2022-07-28 实施

墨江地道酒业有限公司

发布

## 前 言

我公司生产的紫米花酿（配制酒）是以紫米花雕（黄酒）和菠萝、柠檬、木瓜、重瓣红玫瑰的发酵果酒为酒基，经勾调、澄清、冷冻、过滤、灌装制成的。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的标准制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标根据产品实际制定。

本标准代替 Q/MDJ 0007 S—2021《紫米花酿（发酵酒）》。

本标准由墨江地道酒业有限公司提出并起草、解释。

本标准主要起草人：郭继英、俞为民、吴鑫萍、阚永清、李田钊。

# 紫米花酿（配制酒）

## 1 范围

规定了紫米花酿（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以紫米花雕（黄酒）和菠萝、柠檬、木瓜、重瓣红玫瑰的发酵果酒为酒基，经后发酵、勾调、澄清、冷冻、过滤、灌装制成的紫米花酿配制酒。

## 2 规范性引用文件

本标准所列文件对于本标准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。

食品安全企  
号: 5308 008  
期: 2022年

## 3 技术要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 紫米花雕（黄酒）：应符合 Q/MDJ 0003 S-2022 的规定。

3.1.2 发酵果酒：应符合 GB 15037 的规定。

3.1.3 菠萝、柠檬、木瓜、重瓣红玫瑰：应新鲜，无霉烂、无病变，果实应达到九成熟以上，并符合相应食品标准和有关规定。

3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

### 3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

| 项目   | 感观要求                                             | 检验方法                              |
|------|--------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 色泽   | 砖红色、桃红、宝石红                                       | 取100ml样品置入洁净的烧杯中，在自然光下明亮处目测、鼻嗅、口尝 |
| 澄清程度 | 澄清透明，无明显悬浮物（使用软木塞封口时，允许有少量软木渣）；装瓶一年以上的产品允许有少量沉淀。 |                                   |
| 香气   | 具有原料的特有香气，纯正、无异香                                 |                                   |
| 滋味   | 具有原料发酵后特有的口味，无异味                                 |                                   |
| 杂质   | 无肉眼可见外来杂质                                        |                                   |

### 3.3 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

| 项    目                                        | 指        标 | 检验方法       |
|-----------------------------------------------|------------|------------|
| 酒精度*（20℃）（%vol）                               | 3.0-25.0   | GB/T 15038 |
| 滴定酸（以酒石酸计）(g/L)                               | 4.0-8.0    |            |
| 总糖（以葡萄糖计）(g/L) ≤                              | 200.0      |            |
| 注：酒精度标签标示与实测值允许误差为±1.0%vol；总糖实测值允许差为±20.0g/L。 |            |            |

3.4 安全指标

应符合表 3 规定。

表 3 安全指标

| 项 目               | 指 标 | 检验方法       |
|-------------------|-----|------------|
| 铅（以 Pb 计），mg/kg ≤ | 0.1 | GB 5009.12 |

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

| 指标                                | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |   |   |   | 检验方法      |
|-----------------------------------|-----------------------|---|---|---|-----------|
|                                   | n                     | c | m | M |           |
| 沙门氏菌                              | 5                     | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| <sup>a</sup> 样品的采样及处理按GB 4789.1执行 |                       |   |   |   |           |

3.6 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 的方法测定。

3.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

3.8 生产过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不少于 200 瓶，每批随机抽取 12 瓶，总量不少于 2000mL，分成两份，一份作检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质量检验部门检验合格，出具检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感

官要求、净含量、酒精度、总糖、滴定酸。

#### 4.4 型式检验

型式检验每年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。当有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时有较大变化时；
- b) 产品停产半年以上，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判定该批产品为不合格品，不得复检。其余指标如有一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

### 5 标志、包装、运输与贮存

5.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 2758 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和有关规定，封口严密，包装牢固。

#### 5.3 运输

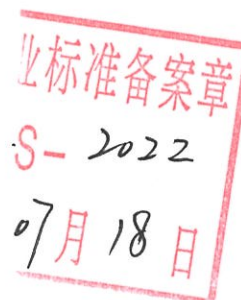
运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混运。防止雨淋、爆晒和挤压，装卸时禁止摔掷。

#### 5.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、易污染的物品混贮。仓库内产品堆放离地离墙。

#### 5.5 保质期

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，按照 GB 2758 的规定执行。





## 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》。

四、本单位于2022年7月10日至2022年7月15日在墨江地道酒业有限责任公司公众号上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于5个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）



2022年

7月

15日

备案单位主要负责人（签字）

2022年 7月 15日

