

Q/XLJ

香格里拉酒业股份有限公司企业标准

Q/XLJ 0012 S—2022

代替 Q/XLJ 0012 S-2019

火龙果酒

云南省食
备案号
备案日期

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 5334 0004S-2022

备案日期: 2022年 8月 31日

2022-08-31 发布

2022-09-05 实施

香格里拉酒业股份有限公司 发布



扫描全能王 创建

前 言

我公司生产的火龙果酒是以火龙果主要原料，经去皮、破碎、压榨、发酵、过滤、贮存、澄清处理、调配、巴氏杀菌、除菌过滤、灌装等工艺加工而成。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》特制定本标准，作为企业组织生产、质量检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB2762-2022《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》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》等标准制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际情况制定。

本标准由香格里拉酒业股份有限公司提出、起草并解释。

本标准代替Q/XLJ 0012 S-2019《火龙果酒》。

本标准主要起草人：崔可栩、曹建宏、纪云彩、曹海阔、罗春艳、夏婷。

本标准适用于子公司：香格里拉（秦皇岛）葡萄酒有限公司。

云南
省
商
业
印
刷
印
刷
日
案
备

云南
省
商
业
印
刷
印
刷
日
案
备
-2110114882
日 10 月 2 日 印 刷 日 案 备

火龙果酒

1 范围

本标准规定了火龙果酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以火龙果为主要原料，经去皮、破碎、压榨、发酵、过滤、贮存、澄清处理、调配、巴氏杀菌、除菌过滤、灌装等工艺加工而成的火龙果酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的标准对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用标准，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于标准。

3 产品分类

火龙果酒按照含糖量的不同分为四种类型：干型、半干型、半甜型、甜型。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 火龙果：应新鲜、无腐烂、无霉变，应符合相关规定和要求。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定要求，不得添加非食品原料和辅料。

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
外观	清亮透明，无杂物，允许有少量沉淀	GB/T 15038
色泽	浅紫红、宝石红色、浅黄至金黄色	
香气	具有清新、优雅、愉悦的酒香	
滋味	口味清爽、协调，酒体完整，无异味	
澄清程度	无肉眼可见外来杂质	

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
	干型	半干型	半甜型	甜型	
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤4.0	4.1~12.0	12.1~45	>45.0	GB/T 15038
酒精度 ^a （20℃）/（%vol）	4.0~15.0				GB 5009 225
总酸（以酒石酸计）/（g/L） ≤	3.5~11.0				GB/T 15038
干浸出物（g/L） ≥	12.0				GB/T 15038
总二氧化硫（以SO ₂ 计）/（mg/L） ≤	250				GB 5009.34
a 酒精度标签标注值与实测值不得超过±1.0(%vol)					

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
铅（以Pb计）/mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物指标

应符合表应符合GB 2758的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070中规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.9 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

同一批投料，同一工艺，同一个储酒容器内的火龙果酒为同一批。

5.2 抽样



从贮酒罐的取样阀门取酒样，每个储酒容器内产品抽样不少于4瓶，进行感官要求、理化指标、微生物指标的检验；采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、储酒容器编号，将两瓶样品封存，保存2个月备查，其他样品立即送检。

5.3 出厂检验

产品经本厂检验部门按本标准规定检验，并附有检验部门签署的质量合格证，合格后方可出厂。出厂检验项目按相关规定和要求执行

5.4 型式检验

型式检验每1年进行一次，型式检验项目为本标准技术要求中的全部项目。发生下列情况之一时，亦应进行检验。

- a) 产品的原料、工艺有重大的改变，可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- 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进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中微生物不合格，则判定不合格，其他项目若有不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品，对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

备案章

日

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 2758 的规定,并按照相关规定和要求执行。

6.1.2 产品的外包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

宜在5℃~25℃温度条件下贮存。在贮存的过程中，应保持场地清洁、干燥、通风良好，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。用软木塞封口的酒须卧放或倒放。



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8月17日至2022年8月24日在“香格里拉酒业”微信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。

香格里拉酒业股份有限公司

备案单位（盖章）

2022年8月17日

林昊
印水

备案单位主要负责人（签字）

2022年8月17日

