

Q/YMC

云南名成食品有限公司企业标准

Q/YMC 0001 S—2022

甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010390 S-2022
备案日期: 2022年09月15日

2022-09-13 发布

2022-09-15 实施

云南名成食品有限公司 发布

前 言

我公司生产的甜白酒是以糯米、紫米、粳米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米粒等一种或几种为原料，经清洗、蒸煮、拌曲、发酵，添加（或不添加）新鲜水果、刺梨汁、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、枸杞、红枣、花生、黄豆、抹茶粉、白砂糖、红糖、牛乳、椰果等辅料，再经调味、包装、杀菌（或不杀菌）制成。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按照 GB 2762-2022《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 7098-2015《食品安全国家标准 罐头食品》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南名成食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：幸经元

省食品
案号：5
日期：

甜白酒

1 范围

本标准规定了甜白酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米、紫米、籼米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米粒等一种或几种为原料，经清洗、蒸煮、拌曲、发酵，添加（或不添加）新鲜水果、刺梨汁、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、枸杞、红枣、花生、黄豆、抹茶粉、白砂糖、红糖、牛乳、椰果等辅料，再经调味、包装、杀菌（或不杀菌）制成的甜白酒。

2 规范性引用文件

本标准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 产品分类

3.1 根据包装形式的不同分为：金属罐包装、玻璃瓶包装或软包装。

3.2 根据生产工艺的不同分为：原味甜白酒、调味甜白酒、甜白酒汁。

3.2.1 原味甜白酒：未经调味的甜白酒。

3.2.2 调味甜白酒：原味甜白酒经添加新鲜水果、刺梨汁、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、枸杞、红枣、花生、黄豆、茶叶提取物、白砂糖、红糖、牛乳、椰果等辅料，进行调味制成的甜白酒。

3.2.3 甜白酒汁：原味甜白酒经过滤后，添加（或不添加）新鲜水果、刺梨汁、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、枸杞、红枣、花生、黄豆、抹茶粉、白砂糖、红糖、牛乳、椰果等辅料，包装制成含少量固形物的甜白酒汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、紫糯米、籼米：应符合 GB 2715 的规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 红糖：应符合 GB/T 35885 的规定。

4.1.4 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.5 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.6 酒曲：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.7 新鲜水果、刺梨汁、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、花生、黄豆、抹茶粉、牛乳、椰果：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.8 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 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
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量样品置于洁净烧杯中，在自然光下目视、鼻嗅、品尝。
组织形态	原味甜白酒及调味甜白酒呈固液混合状，酒汁中允许有少量悬浮物及沉淀；甜白酒汁呈液体状	
滋味、气味	具有相应产品应有的滋味和气味，允许稍有酸味，无异味	
杂质	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
	原味甜白酒	调味甜白酒	甜白酒汁	
酒精度，%vol $\leq$	8.0		23.0	GB 5009.225
固形物，g/100g $\geq$	30.0	30.0	—	GB/T 10786
总糖（以葡萄糖计），g/100g	15~45		5~20	GB 5009.8
总酸（以琥珀酸计），g/100g $\leq$	1.0			GB 12456
锡 ^a （以Sn计），mg/kg $\leq$	250			GB 5009.16

注：^a仅适用于采用镀锡薄板罐装的产品。

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 $\leq$	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

- 4.6.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求，并按照 GB 4789.26 规定的方法检测。
- 4.6.2 其他包装的产品微生物限量应符合 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，按照 JJF 1070 规定的方法测定。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中发酵酒的规定。

4.9 食品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

以同一品种原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（盒），抽样数量为12袋（盒）。将样品分成2份，1份检验，1份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目，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；
- b) 产品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型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判定该批产品为不合格品，不得复检；其余指标有不合格项时，可用留样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 食品标签标识应符合 GB 7718 、 GB 28050 及有关规定。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，有防雨、防潮、防晒设施；装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压，不得与有毒、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

原料、辅料、成品应分开放置，应贮存于清洁卫生的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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08月23日至2022年09月02日在网站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09月02日

车松元

备案单位主要负责人（签字）

2022年09月02日