

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0007 S—2023

鲜花水果发酵酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260004S-2023
备案日期: 2023年01月30日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2023-01-12 发布

2023-01-20 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司
发布

前 言

我公司生产的鲜花水果发酵酒，是以水果或果汁一种或几种为主要原料，配以可食用花卉（重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花等），经清洗，配料、添加白砂糖及酵母，经发酵、分离、贮存、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工制成。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，特制订本标准，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》制定，其中铅指标严于食品安全国家标准。其余指标根据产品实际制定。

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、胡深、王能成、刘建欢。

鲜花水果发酵酒

1 范围

本标准规定了鲜花水果发酵酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水果或果汁一种或几种为主要原料，配以可食用花卉（重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花等），经清洗，配料、添加白砂糖及酵母，经发酵、分离、贮存、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工制成的鲜花发酵酒。

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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 产品分类

按原料不同分为：玫瑰花果酒、茉莉花果酒、菊花果酒、其它食用花卉果酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花：应洁净、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 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	指 标	检验方法
色泽	具有相应产品应有的正常色泽	打开包装，取 50ml 样品置于洁净的烧杯中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
澄清度	清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量沉淀物或悬浮物	
香气	具有相应产品应有的香气和酒香	
口感	酒体醇和协调、爽口，酒体完整，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

安全企业标
26 S-
年)

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
	干酒	半干酒	半甜酒	甜酒	
酒精度 ^a （20℃），%vol	2-19				GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤4.0	4.1-12.0	12.1-45.0	≥45.1	GB/T 15038
滴定酸（以柠檬酸计），g/L ≤	12				GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L ≤	1.5				GB/T 15038
注：a 酒精度允许误差为标签标示值的±2.0%vol。					

4.4 污染物和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定, 严于食品安全标准的指标应当符合表3的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB2761的规定。

表3 污染物限量

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

4.5 微生物指标

应符合GB 2758的规定。

4.6 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中规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一品种的原料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不小于200瓶，净含量小于500ml,从每批产品中随机抽取8瓶，净含量大于等于500ml，抽取6瓶，总量不得少于3000ml,分成两份，一份作检验，另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖。

5.4 型式检验

正常生产情况下每年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，发生下列情况之一时，亦应进行形式检验。

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- 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。

5.5 判定规则

检验结果中若有不合格项时，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。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 应符合GB 7718和GB 2758的规定。

6.1.2 包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.1.3 应当标识“过量饮酒有害健康”，可同时标识其他警示语。

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、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。成品离地离墙堆放，不得与潮湿、有腐蚀性、有毒的化学药品和有害物质混贮、混放。



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2023年1月12日至2023年1月18日在www.huazhidaocn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。

山东玖香花生生物科技有限公司



备案单位（盖章）

2023 年 1 月 16 日

付丽光

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 1 月 16 日

