

Q/DHJ

大理宏福酒业有限公司企业标准

Q/DHJ 0003 S—2023

露 酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 000 T S- 2023
备案日期: 2023 年 02 月 21 日

云南省食
备案号
备案日期

2023 - 02-21 发布

2023 - 02- 24 实施

大理宏福酒业有限公司 发 布

前 言

我公司生产的露酒是以人参(人工种植)、枸杞、桑葚、猕猴桃、蓝莓、杨梅、青梅等为原料。以白酒（或添加部分食用酒精）为酒基，添加或不添加蜂蜜、白砂糖等辅料，经挑选、清洗、破碎、浸泡、发酵或不发酵、分离、调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装等制作而成。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》的规定制定。其中铅的指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》及产品实际制定。

本标准由大理宏福酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王世华、罗永刚、罗云峰。

品安生

5329

露酒

1 范围

本标准规定了露酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以人参(人工种植)、枸杞、桑葚、猕猴桃、蓝莓、杨梅、青梅等为原料。以白酒（或添加部分食用酒精）为酒基，添加或不添加蜂蜜、白砂糖等辅料，经挑选、清洗、破碎、浸泡、发酵或不发酵、分离、调配、过滤、杀菌或不杀菌、灌装等工艺制作而成的露酒。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 酒基：应符合 GB 2758 或 GB 2757 的规定，食用酒精应符合 GB 10343 的规定。
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.5 人参：人工养殖，应符合国家相关规定。
- 3.1.6 枸杞、桑葚：应符合国家的相关规定。
- 3.1.7 猕猴桃：新鲜、无腐烂变质，应符合 NY/T 425 的规定。
- 3.1.8 蓝莓：新鲜、无腐烂变质，应符合 GB/T 27658 的规定。
- 3.1.9 杨梅：新鲜、无腐烂变质，应符合 LY/T 1747 的规定。
- 3.1.10 青梅：新鲜、无腐烂变质，应符合 DB53/T 174 的规定。

3.2 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
色泽和外观	清亮透明、具有该产品应有的色泽。	GB/T 15038
香 气	具有该产品应有的香气。	
滋 味	酸甜适中、醇和、酒体协调。	
风 格	具有该产品特有的风格。	

企业
S
年

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
酒精度（20℃），%vol	8.0~60.0	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 200	
甲醇 g/L	≤ 0.6	GB 5009.36
氰化物（以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.266
注：酒精度及总糖以标签标注为准。瓶装酒酒精度允许误差为±1.0%vol，总糖允许误差为±20g/L，甲醇、氰化物指标均按100%vol酒精度折算。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；其中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

3.5 微生物指标

酒精度≤24%vol的产品，应符合表4的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	
样品的分析及处理按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方法》的规定，按JJF 1070规定的方法测定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

3.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB8951 及 GB 14881 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规格及同生产日期产品为一批。

4.2 抽样

同组批产品中随机抽取，抽取原则不低于4个独立包装（总量不低于2L），样品分为2份，1份用于检验，1份用于留样备查。

4.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。检验项目应符合相关规定和要求。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，其项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果较大差异时；
- e) 国家质量监督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若有任何一项不合格则判定该批产品不合格，不得复检。其余指标若有一项不合格时，可以用留样对不合格进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输、储存

5.1 标志

- 5.1.1 预包装产品标签标志应符合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

内包装采用应符合相关食品安全标准的规定和要求；外包装采用合格的瓦楞纸箱或其他材料装运；箱内应有防震、防撞的间隔材料，以保证产品运输过程中不污染和破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物质混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙。成品酒适宜在10~25℃温度范围内贮存。

5.5 保质期

应符合GB 2757的规定。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

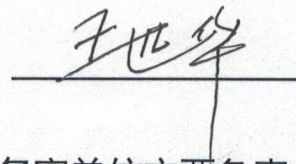
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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》。



2022年 2月 20日



备案单位主要负责人（签字）

2023年 2月 20日