

Q/HHR

红河何润酒业有限公司企业标准

Q/HHR 0003 S—2023

发酵型果酒

云南省食品安

备案号:532

备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章

备案号:53250011 S-2023

备案日期:2023年2月14日

2023-02-14 发布

2023-02-21 实施

红河何润酒业有限公司 发布

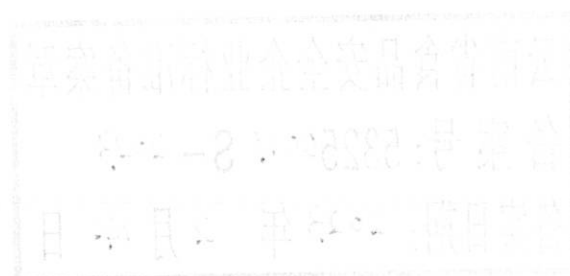
前 言

我公司生产的发酵型果酒是以杨梅、石榴、桑椹（甚）、荔枝、李子、桃子、香蕉、菠萝、蓝莓、橙子、桔子、枇杷、猕猴桃、樱桃、无花果、火刺果、百香果、葡萄、芒果等水果中一种或几种为原料，经原料清洗分选、破碎、添加或者不添加食糖、发酵、分离原酒、储存、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺制成。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》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

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》和GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河何润酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：白转珍。



发酵型果酒

1 范围

本标准规定了发酵型果酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以杨梅、石榴、桑椹（葇）、荔枝、李子、桃子、香蕉、菠萝、蓝莓、橙子、桔子、枇杷、猕猴桃、樱桃、无花果、火刺果、百香果、葡萄、芒果等水果中一种或几种为原料，经原料清洗分选、破碎、添加或不添加食糖、发酵、分离原酒、储存、过滤、调配、杀菌、灌装等工艺制成的发酵型果酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用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 食糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 杨梅、石榴、桑椹（葇）、荔枝、李子、桃子、香蕉、菠萝、蓝莓、橙子、桔子、枇杷、猕猴桃、樱桃、无花果、火刺果、百香果、葡萄、芒果：应新鲜、无污染，并符合相应的食品安全标准和有关规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

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
外 观	清亮透明，允许有少量沉淀物及悬浮物	取适量样品置于无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色 泽	具有该产品应有的色泽	
香 气	具有该产品应有的香气	
滋 味	醇正，酸甜适口	
风 格	具有本品的独特风格	

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， ^a %vol	≤ 18.0	GB 5009.225
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤ 2.0	GB/T15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 150	
干浸出物，g/L	≥ 10.0	
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。		

3.4 污染物限量

应符合GB2762的规定; 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

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 真菌毒素限量

应符合GB2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB2758的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂及营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

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品种、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, 抽样基数不少于200瓶, 样品不少于12瓶, 总净含量不少于3升, 样品分成二份, 一份用于检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂，出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.4 型式检验

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

- a) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 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时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

5.1.2 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

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。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 2023 年 2 月 3 日至 2023 年 2 月 10 日在 新浪微博 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。



备案单位主要负责人（签字）白转玲

2023年2月10日

