

Q/YDX

云南滇香酒业有限公司企业标准

Q/YDX0005 S-2023

起泡酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0016S-2023
备案日期: 2023年 6 月 10 日

云南
备案
备案

2023 - 06 - 10 发布

2023 - 06 - 17 实施

云南滇香酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的起泡酒（配制酒）是以发酵酒为基酒，以果汁（苹果汁、梨汁、桃汁、橙汁、桔子汁、草莓汁、桑葚汁、枇杷汁、树莓汁、猕猴桃汁、樱桃汁、车厘子汁、柚子汁、无花果汁、火棘果汁、刺梨汁、芒果汁、青梅汁、沙棘汁、菠萝汁、蓝莓汁、李子汁、西瓜汁、哈密瓜汁、甜瓜汁、甘蔗汁、葡萄汁、石榴汁、柠檬汁、山楂汁、火龙果汁、荔枝汁、山竹汁、百香果汁、人参果汁、木瓜汁、雪莲果汁、番茄汁等）中的一种或者多种为辅料，添加或者不添加白砂糖（或者冰糖），添加（或不添加）DL-苹果酸、柠檬酸、食用香精、木糖醇等的一种或多种，经配料、调配、过滤、添加二氧化碳、杀菌灌装或罐装杀菌、包装等工艺制成的起泡酒（配制酒）。现根据《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，特制定本标准作为组织生产、质量检验、贸易和质量仲裁的依据。

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 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的规定制定。其中，铅限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南滇香酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王云飞、孟水莲。

省食品安全

号: 5306

日期:

起泡酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了起泡酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以发酵酒为基酒，以果汁（苹果汁、梨汁、桃汁、橙汁、桔子汁、草莓汁、桑葚汁、枇杷汁、树莓汁、猕猴桃汁、樱桃汁、车厘子汁、柚子汁、无花果汁、火棘果汁、刺梨汁、芒果汁、青梅汁、沙棘汁、菠萝汁、蓝莓汁、李子汁、西瓜汁、哈密瓜汁、甜瓜汁、甘蔗汁、葡萄汁、石榴汁、柠檬汁、山楂汁、火龙果汁、荔枝汁、山竹汁、百香果汁、人参果汁、木瓜汁、雪莲果汁、番茄汁等）中的一种或者多种为辅料，添加或者不添加白砂糖（或者冰糖），添加（或不添加）DL-苹果酸、柠檬酸、食用香精、木糖醇等的一种或多种，经配料、调配、过滤、添加二氧化碳、杀菌灌装或罐装杀菌、包装等工艺制成的起泡酒（配制酒）。

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 发酵酒应符合 GB 2758 和相应品种产品质量标准的规定。

3.1.2 果汁：由新鲜水果制成，原料水果应成熟适度、果形完好、风味正常、无病虫害，无霉变和腐烂，并附合相应的食品安全标准及有关规定。

3.1.3 冰糖：应符合 GB/T 35883 的规定。

3.1.4 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 其他原辅料：应符合国家相关标准的有关规定，不得添加非食品用原料和辅料。

3.2 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB/T 15038
外观	清亮透明，允许有少是聚集物（使用软木塞封口时允许有 3 个以下不大于 1 mm 的软木渣）	

企业
S
年

滋味、气味	具有纯正、优雅、愉悦和谐的果香和酒香	
起泡程度	注入杯中时, 应有细小的珠串状气泡升起, 并具有一定的连续性	

3.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精a(20° C), %vol	3.0-19.0	GB 5009.225
二氧化碳(20°C), MPa	≥ 0.05	GB/T 1886.228
总糖(以葡萄糖计), g/L	≥ 50.0	GB/T 15038
挥发酸(以乙酸计), g/L	≤ 2.0	
干浸出物, g/L	≥ 10.0	
*展青霉素, µg/kg	≤ 50	GB 5009.185
注: a酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0 %vol; *仅适用于以苹果或山楂、火棘果、葡萄为原料生产的产品		

3.4 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	GB5009.12

3.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.6 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 微生物限量

微生物限量应符合GB 2758的规定。

3.8 食品添加剂

食用添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 净含量及允许短缺量

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

3.10 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB14881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一规格产品为一批。

4.2 抽样

净含量 ≤ 500 ml, 抽取8瓶; 净含量 > 500 ml, 抽取6瓶; 总量不少于3000 ml, 将抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

4.3 出厂检验

产品需经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后方可出厂, 出厂检验项目为: 感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量。

4.4 型式检验

型式检验要求每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目, 有下列情况之一者, 应进行型式检验:

- a) 主要原辅料, 关键工艺, 设备有较大变化时。
- b) 更换设备或连续停产5个月或长期停产后, 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) 国家食品安全监督部门提出进行型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验项目全部符合本标准时, 判定为合格。检验结果中若有以上(含一项)不符合本标准的规定时, 可从同批产品中加倍抽样, 对不合格项目进行复检, 复检结果仍不合格时, 则该批产品判为不合格。

5 标签、标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签、标识应符合GB7718和GB28050的规定, 包装储运图示标志应符合GB/T191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及有关规定, 包装严密, 封口牢固。

5.3 运输

产品运输工具应清洁, 卫生, 无异味, 无污染, 运输过程中必须有防雨、防潮、防晒、禁止与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、干燥、通风良好的场所, 有防潮、防蝇、防鼠设施。不得与有毒、有害物质混贮。堆放时应离地、离墙20cm以上, 堆码高度以提取方便为宜。



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5月31日至2023年6月6日在企业标准信息公共服务平台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)

2023年6月6日

备案单位主要负责人(签字)

2023年6月6日