

Q/FQL

富民擎龙食品有限责任公司企业标准

Q/FQL 0003 S—2024

甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53010359 S- 2024

备案日期: 2024 年 08 月 09 日

2024 - 08 - 09 发布

2024 - 08 - 11 实施

富民擎龙食品有限责任公司 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、玉米等中的一种或几种为主要原料，经清洗、蒸煮、制曲、发酵，添加（或不添加）新鲜水果、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬颗粒、牛乳、椰果等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，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》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。

本标准由富民擎龙食品有限责任公司负责提出、起草并解释。

本标准主要起草人：盘庚华。

省食品
号:5
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、贮存。

本标准适用于以糯米、紫米、粳米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米等中的一种或几种为主要原料，经清洗、蒸煮、制曲、发酵，添加（或不添加）新鲜水果、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬颗粒、牛乳、椰果等辅料，添加（或不添加）食品添加剂，调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的甜白酒。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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 按产品包装形式的不同分为：瓦坛包装、瓦盆包装、金属罐包装、玻璃瓶包装、软包装等。

3.2 按生产工艺的不同分为：原味甜白酒、调味甜白酒、甜白酒汁、调味甜白酒汁。

3.2.1 原味甜白酒：未经调味的甜白酒。

3.2.2 调味甜白酒：在原味甜白酒的基础上，添加新鲜水果、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬颗粒、牛乳、椰果等辅料中的一种或几种，进行调味制成的调味甜白酒。

3.2.3 甜白酒汁：在原味甜白酒或调味甜白酒的基础上，经过过滤的甜白酒汁。

3.2.4 调味甜白酒汁：原味甜白酒过滤后，添加新鲜水果、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬颗粒、牛乳、椰果等辅料中的一种或几种，进行调味制成的调味甜白酒汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、粳米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 莜麦：应符合 GB/T 13359 的规定。

4.1.4 大麦、燕麦、紫米、玉米：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.6 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。

4.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

- 4.1.9 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 酒曲：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 新鲜水果、重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、果蔬颗粒、牛乳、椰果等辅料：应洁净、无霉变、无虫蛀、无杂质；并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，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，置于清洁白瓷盘中，于自然光下目视、鼻嗅、口尝。
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物，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 ≤	8.0		23.0	GB 5009.225
总酸（以乳酸计），g/100g ≤	1.0			GB 12456
总糖（以葡萄糖计），g/100g	5.0—45.0			GB 5009.8
固形物，g/100g ≥	5.0		—	GB/T 10786

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 ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物限量

- 4.5.1 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 规定的方法检验。
- 4.5.2 其他产品微生物限量应符合 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。按JJF1070规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的有关规定。

4.8 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

以同一批原料、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

从同一批次产品中随机抽取样品为：净含量不小于3kg，抽取8瓶，样品分成两份，一份检验，一份留样。

5.3 出厂检验

每批产品须经质检部门检验合格并附合格证后方可出厂。出厂检验项目按照有关规定和要求执行。

5.4 型式检验

型式检验项目为本标准规定的全部项目，每半年至少进行一次。当有下列情况之一时，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) 停产半年后，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，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格产品，不得复检；其余指标有不合格项，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装的标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的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。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得扔摔、撞击、挤压。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。

案章

日

备案单位承诺书

本食品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》。

富民肇龙食品有限责任公司

备案单位（盖章）

盘庚华

备案单位主要负责人（签字）

2024年08月01日

2024年08月01日