

Q/MJG

墨江酒江酒业有限公司企业标准

Q/MJG 0003 S—2024

滇橄榄果酒

云南省食品安全企业
备案号: 5308 0118
备案日期: 2024年

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0118S- 2024
备案日期: 2024年 09月 29日

2024 - 09 - 29 发布

2024 - 10 - 03 实施

墨江酒江酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的滇橄榄果酒是以滇橄榄果（余甘子）为主要原料，经破碎、加白砂糖发酵、压榨、过滤、勾兑、灭菌、贮存、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，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，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由墨江酒江酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：李忠富、罗万忠。

滇橄榄果酒

1 范围

本标准规定了滇橄榄果酒的技术要求、检验规则、标识、标志、包装、运输及贮存。
本标准适用于以滇橄榄果（余甘子）为主要原料，经破碎、加白砂糖发酵、压榨、过滤、勾兑、灭菌、贮存、包装等工艺制成的滇橄榄果酒。

2 规范性引用文件

下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 原料与辅料

- 3.1.1 滇橄榄果：应成熟、新鲜、无腐烂、无霉变、无杂物、无药害、无病害。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.3 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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
色泽外观	浅黄色或金黄色至深褐色、清亮，无悬浮物，允许有微量聚集物。	GB/T 15038
香 气	具有滇橄榄果特有的果香和醇厚酒香、无异香。	
口 味	入口微酸涩，回味甘甜，酒体完整，无异味。	
风 格	具有本品类型应有的特征和风格。	

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（20℃）/（%vol）	≥ 10	GB 5009.225

标准备
- 202
9月29

总糖(以葡萄糖计) / (g/L)	≤	50	GB/T 15038
总酸(以酒石酸计) / (g/L)	≤	20	
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	1.5	
总二氧化硫 (以 SO ₂ 计) / (g/L)	≤	0.25	
注：酒精度允许误差为标签标示值的±1%vol，总糖允许误差为标签标示值的±20g/L。			

3.4 污染物限量

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 GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合表4的要求。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

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 JJF 1070 规定的方法检测。

3.8 食品添加剂

3.8.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.8.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881及GB 12696的规定。

4 检验规则

4.1 抽样及组批

4.1.1 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。

4.1.2 抽样

每批产品中随机抽取6瓶样品，抽样基数应大于200瓶（样品总量不低于3000ml）。将抽取的样品分为两份，一份送检，一份留样备查。

4.2 出厂检验

每批产品出厂前必须经公司质检部门进行检验，并出具合格证后方可出厂销售。产品的出厂检验项目按相关规定和要求执行。

4.3 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一者，必须进行型式检验。

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- 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。

4.4 判定规则

检验结果中，微生物限量不合格时则判定该批产品不合格，不得进行复检；其他指标若有不合格时，可对备样进行复检，以复检结果为准。

5 标识、标签、包装、运输和贮存

5.1 标识

产品标签、标识应符合GB 7718和GB 2758的规定，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食品安全标准和有关规定，封口严密、无渗漏、包装牢固。

5.3 运输

运输工具应具有防雨、防晒、防潮设施，保持清洁、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，严禁扔、摔、挤，防止重压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开贮存；产品应贮存在清洁、卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库房内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放；产品堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。



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》。

墨江酒江酒业有限公司

备案单位（盖章）

2024年09月23日

李忠富

备案单位主要负责人（签字）

2024年09月23日