

镇康县勐堆农酒专业合作社企业标准

Q/NJS 0001 S-2024

蝉花子实体配制酒

云南省食品安全企业标准备案章

备案号: 53090096 S-2024

备案日期: 2024年 12 月 30 日

云南省备案名案日

前言

我公司生产的蝉花子实体配制酒是以云南小曲清香型白酒为基酒,添加蝉花子实体(人工培植)为原料,经浸泡、调配、澄清、过滤、灌装等工艺制成。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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》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。

本标准由镇康县勐堆农酒专业合作社提出、起草并解释。

本标准主要起草人: 戈新元。

蝉花子实体配制酒

1 范围

本标准规定了蝉花子实体配制酒的技术要求、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南小曲清香型白酒或酱香型白酒为基酒,添加蝉花子实体(人工培植)为原料,经浸泡、调配、澄清、过滤、灌装等工艺制成的配制酒。

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 原辅料要求

3.1.1 白酒:云南小曲清香型白酒应符合 DBS/53 007 的规定。

品安全企业标

- 3.1.2 生产用水:应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 蝉花子实体(人工培植):应新鲜、干净、无劣变、无霉变、无虫蛀、无异味,且符合国家新食品原料的相关公告及有关规定。

3.1.4 其他原辅料:应符合相应的食品标准和有关规定,不得使用非食品原料和辅料,及添加不符合食品安全管理规定的物质。

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	具有产品特有的色泽		
组织状态	澄清,无明显悬浮物的液体,允许有微量沉淀	取适量样品倒入100ml洁净的烧 —— 杯中,在自然光下,目视、鼻嗅、 口尝。	
气味及滋味	具有产品特有的气味和滋味、无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

1

S-

表2 理化指标

	7 10.1H Id.	
项 目	指标	检验方法
酒精度 / (% Vol)	38~55	GB 5009.225
甲 醇/(g/L)≤	1.8	GB 5009.266
氰化物(以HCN 计)/(mg/L) ≤	7.0	GB 5009.36

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 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,并按 JJF 1070 规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

不得使用添加剂。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一次投料、同班次生产包装的产品为一批。

4.2 抽样

从每批产品中随机抽取4瓶样品(500ml),将样品平均分为2份,1份作检验样品,另1份作备检样品。

4.3 出厂检验

产品出厂前经公司质检部门逐批进行出厂检验,检验合格并附产品合格标识后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、酒精度、甲醇。

4.4 型式检验

正常生产情况下,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)产品原料、配方、生产工艺、生产设备发生较大变化,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要求时。

4.5 判定

受检项目均符合本标准规定时,判定该批产品合格。 若出现不符合本标准规定的项目时,应对备检样品或从同批产品中随机双倍抽样进行不合格项的复验,判定结果以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合GB 7718和GB 28050规定。并按相关规定标注"过量饮酒有害健康"、"婴幼儿、14岁以下儿童、孕产妇、哺乳期妇女及食用真菌过敏者不宜食用"等警示标识。

5.2 包装

- 5.2.1 产品包装材料应符合食品卫生安全要求。应封闭严密。外包装采用瓦楞纸箱,箱内应有衬垫物和间隔物。箱体上应有明显的"小心轻放"、"易碎"、"切勿倒置"等标识。
- 5.2.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

备案章

产品运输工具应清洁、卫生。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。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放,严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中;严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部须垫有材料,离墙离地保存,产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。产品出库必须依先进先出的原则,依次出库。

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》。

备案单位主要负责人(签字)

2024年12月30日