

Q/DHJ

大理宏福酒业有限公司企业标准

Q/DHJ 0002 S—2020

代替 Q/DHJ 0002 S-2017

枸杞酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329⁰⁰⁰³ S- 2020
备案日期: 2020 年 2 月 15 日

2019-01-20 发布

2020-02-15 实施

大理宏福酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的枸杞酒（配制酒）是以小曲清香型白酒为酒基，加入枸杞汁、白砂糖及辅料（三七花）经调配、过滤等工序制成。根据《中华人民共和国标准化法》、《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、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅的限量严于食品安全国家标准；其余指标根据GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》及产品实际制定。

本标准由大理宏福酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王宏、王世华、罗云峰、罗永刚、车宝强。

云南省
行案
案日

枸杞酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了枸杞酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小曲清香型白酒为酒基，加入枸杞汁、白砂糖及辅料（三七花）经调配、过滤等工序制成枸杞酒（配制酒）。

2 规范性引用文件

本标准中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 酒基：应符合 DBS 53/007 的规定。
- 3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。
- 3.1.4 枸杞：无霉烂、变质，并符合 GB/T 18672 规定。
- 3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
色泽和外观	黄色、晶莹透明，无肉眼可见外来物质。	将样品 100ml 倒入洁净的烧杯内，置于自然光明亮处，用目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有枸杞酒特有的芳香、无异味。	
口 感	甘爽、可口、酸甜、醇和、无异味。	
风 格	具有本品特有的风格。	

3.3 理化指标

应符合GB 2757的规定。

3.4 污染物指标

品安全企业

5329

年

应符合表2的规定。

表2 污染物指标

项 目	指 标	检验方法
甲醇, g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
氰化物 (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36

3.5 净含量

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

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.7 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一批投料、同一工艺、生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200瓶，从每批产品中随机抽取8瓶，样品总量不低于3000 ml，样品分成2份，1份检验，1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品均需要质量检验部门检验合格，并附上质量检验合格证方可出厂。出厂检验的项目：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、甲醇、氰化物。

4.4 型式检验

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

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出型式检验要求时；

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格判定该批产品不合格，不得复检。其余指标如有一项不合格时，可以用留样对不合格进行复检，以复检结果为准

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签标志应符合 GB 7718、GB 2757 和 GB 10344 的规定；

5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

内包装采用应符合相关食品安全标准的规定和要求；外包装采用合格的瓦楞纸箱或其他材料装运；箱内应有防震、防撞的间隔材料，以保证产品运输过程中不污染和破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物质混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地离墙，堆码高度不得超过10层，成品酒适宜在10~25℃温度范围内贮存。

