

Q/HHY

红河州何源酒业有限公司企业标准

Q/HHY 0002 S—2021

配制酒（石榴酒）

云南省食品安全
备案号: 5325
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53250068S-2021
备案日期: 2021年12月16日

2021-12-16 发布

2021-12-25 实施

红河州何源酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的配制酒（石榴酒）是以发酵酒为酒基，以石榴汁为原料配以食糖，经浸泡、澄清、过滤、灌装等工艺制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由红河州何源酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：何文康。

配制酒（石榴酒）

1 范围

本标准规定了配制酒（石榴酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以发酵酒为酒基，以石榴汁为原料配以食糖，经浸泡、澄清、过滤、灌装等工艺制成的配制酒（石榴酒）。

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 发酵酒：应符合 GB2758 的规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 石榴汁：应新鲜、无污染，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.5 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。

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
外观	清亮透明，允许有少量沉淀物及悬浮物	取适量样品置于无色透明的玻璃器皿中，在自然光线下，目视、鼻嗅、口尝。
色泽	具有该产品应有的色泽	
香气	具有该产品应有的香气	
滋味	醇和，舒顺协调	
风格	具有本品的独特风格	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准
25 S-
年 月

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度， ^a %vol	≤ 24	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 7.50	GB/T15038
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	≤ 150	
干浸出物，g/L	≥ 0.30	
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 ^b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%		

3.4 污染物限量

应符合GB2762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GB2761的规定。

3.6 微生物限量

应符合GB2758的规定。

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JJF1070规定的方法检验。

3.8 食品添加剂及营养强化剂

3.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8.2 营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

3.9 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 8951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品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品, 抽样基数不少于200瓶, 样品不少于12瓶, 总净含量不少于3升, 样品分成二份, 一份用于检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并附产品质量检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖。

4.4 型式检验

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) 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变，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时。

4.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不合格，可用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

5.1.2 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的食品安全标准和有关规定。封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放，防止重压。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的食品库房内。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。



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》。



2021 年 12 月 14 日

何文康

备案单位主要负责人（签字）

2021 年 12 月 14 日

