

Q/YGN

云南高之酿调味食品有限公司企业标准

Q/YGN 0001 S—2020

料酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030134 S-2020
备案日期: 2020年12月22日

2020-12-21 发布

2020-12-22 实施

云南高之酿调味食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的调味酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加食盐、香辛料为辅料，经调配、包装等工艺加工制成。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》、GB 31644-2018《食品安全国家标准 复合调味料》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、SB/T 10416-2007《调味料酒》、QB/T 2745-2005《烹饪黄酒》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。

本标准由云南高之酿调味食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：桂立新。

省食品
号: 53
日期:

调料酒

1 范围

本标准规定了调味酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为主要原料，添加食盐、香辛料为辅料，经调配、包装等工艺加工制成的液体调味料。

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 产品分类

根据原料不同可以分为：料酒调味液、黄酒调味液。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 食盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.2 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。
- 4.1.3 发酵酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.4 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.5 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.7 其他原辅料：应符合食品相关标准和有关规定，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	具有该品种应有的色泽。	取适量样品置于洁净的白瓷盘中,在自然光下用目视、鼻嗅、口尝。
滋味与气味	具有该品种应有的滋味, 气味、无异味。	
组织形态	清亮透明、允许有微量聚集物 ^a 。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	
^a 聚集物: 指成品料酒调味液在贮存过程汇总自然产生的沉淀(或沉降)物。		

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
酒精度(20℃), %vol	≥ 4.0	GB 5009.225
氨基酸态氮(以氮计), g/L	≥ 0.1	GB 5009.235
总酸(以乳酸计), g/L	≤ 5.0	GB/T 12456
氯化物(以NaCl计), g/L	≥ 0.1	GB 5009.44

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 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.6 微生物指标

应符合GB 2758、GB 31644的规定。

4.7 致病菌限量

应符合 GB 29921 的规定。

4.8 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070中规定的方法检验。

4.9 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.10 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的统一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋（瓶），抽样数量为12袋（瓶），分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前应由生产厂的质量监督部门进行检验，检验合格并符合各证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度（20℃）、氯化物（以NaCl计）、氨基酸态氮、总酸。

5.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为标准规定的全部技术要求，当有下列情况之一时，亦进行型式检验：

- a) 正式生产后，当原材料、配方、工艺发生较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督检验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，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和原国家质检总局第 123 号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。营养标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示标志符合 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、无异味、无污染。运输过程中应防挤压、防雨、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的库内；禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮。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《中华人民共和国食品安全法》。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《中华人民共和国食品安全法》。



2020年11月20日

杨立新

备案单位主要负责人（签字）

2020年11月20日