

Q/HZY

云南厚植饮品有限公司企业标准

Q/HZY 0001 S—2020

火棘果酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030058S-2020
备案日期: 2020年06月06日

2020 - 06 - 04 发布

2020 - 06 - 06 实施

云南厚植饮品有限公司 发布

前 言

我公司生产的火棘果酒是以新鲜火棘果为原料，经过筛选、清洗、破碎、发酵、陈酿、过滤、调配、除菌、灌装等工艺制成。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，特制订本标准，作为企业组织产品生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全指标按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品污染物限量》、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。

本标准由云南厚植饮品有限公司提出、起草并解释。。

本标准主要起草人：李志雄。

火棘果酒

1 范围

本标准规定了火棘果酒的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以新鲜火棘果为主要原料，经过筛选、清洗、破碎、发酵、陈酿、过滤、调配、除菌、灌装等工艺制成的火棘果酒。

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 原辅材料要求

- 3.1.1 火棘果：应新鲜、成熟一致、无霉变、无虫害、无污染，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 13104 规定。
- 3.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 其它原辅料：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。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
外 观	清亮透明，无明显悬浮物，允许有少量聚集物（超过一年的允许有少量沉淀），无肉眼可见外来杂质。	GB/T 15038
色 泽	微黄色至金黄色	
香 气	具有明显的火棘果果香和纯正、愉悦的酒香。	
滋 味	具有本品应有的甘甜、醇厚口味，无异味。	

3.3 理化指标

食品安
号: 530
期:

应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目		指 标	检验方法
酒精度 (20℃), % (Vol)		4.0-24.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干型	≤4.0	GB 5009.8
	半干型	4.1-12.0	
	半甜型	12.1-45.0	
	甜型	≥45.1	
滴定酸 (以柠檬酸计), g/L	≤	12.0	GB/T 12456
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤	8.0	GB/T 12456
干浸出物, g/L	≥	10.0	GB/T 15038
总二氧化硫, mg/L	≤	250.0	GB 5009.34
游离二氧化硫, mg/L	≤	50	GB 5009.34
铅 (以 pb 计), mg/L	≤	0.16	GB 5009.12
注: 酒精度实测值与标示值允许差为: 瓶装酒±1%vol, 散装酒±2%vol。			

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/L	≤ 0.16	GB 5009.12

3.5 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

3.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.7 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

3.8 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。

3.9 食品添加剂

3.9.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.9.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 组批

同一生产周期内所生产的、同一类别、且经包装出厂的、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

在每批产品中随机抽取 6 瓶样品（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。

4.3 出厂检验

在每批产品出厂前必须经公司质检部进行检验，并出具合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、挥发酸、总二氧化硫、游离二氧化硫、干浸出物、净含量。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，型式检验项目为本标准规定的所有项目，当有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 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。

4.5 判定规则

该产品检验项目中微生物指标若有一项不合格时，判该批产品为不合格产品；其余项目指标有不合格时，用留样复检，以复检结果为准。

准备

月

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签标志应符合 GB 2758 的规定，并标注“过量饮酒有害健康”的警示语。

5.1.2 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。

5.1.3 包装储运图示标志符合 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及有关规定，封装严密、无渗漏，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染。运输过程有防挤压、防潮、防雨、防晒、严禁火种，装卸时应轻搬、轻放、避免强烈震荡。运输时严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混装混运。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，成品应贮存在清洁、阴凉、通风、干燥的库房内，严防日晒、雨淋、严禁火种，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。仓库内产品，按产品不同品种分别堆码整齐。



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》。

云南厚植饮品有限公司

备案单位（盖章）

2020 年 7 月 7 日

李志雄

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 7 月 7 日