

Q/WXL

云南万兴隆生物科技集团有限公司企业标准

Q/WXL 0001 S—2020

代替 Q/WXL 0001 S-2017

发酵酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030129 S-2020
备案日期: 2020年12月05日

2020-12-04 发布

2020-12-05 实施

云南万兴隆生物科技集团有限公司 发布

前 言

我公司生产的发酵酒是以罗平小黄姜和一种（或一种以上）新鲜水果为主要原料，经榨汁、混合、发酵、陈酿、过滤、包装制成。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、贸易及仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中的污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定。本标准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。

本标准代替Q/WXL 0001 S-2017《发酵酒》。

本标准由云南万兴隆生物科技集团有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：唐玉生、郑丽芬、唐闻兵、唐闻君、赵永能等。

南省
案
案日

发酵酒

1 范围

本标准规定了发酵酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于我公司生产的以罗平小黄姜和一种（或一种以上）新鲜水果为主要原料，经榨汁、混合、发酵、陈酿、过滤、包装制成的发酵酒。

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（包含所有的修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 根据总糖不同分类

3.1.1 姜汁、水果复合干酒：总糖小于或等于 4.0g/L。

3.1.2 姜汁、水果复合味美思：总糖在 10.0 g/L~39.0g/L 区间。

3.1.3 姜汁、水果复合利口酒：总糖在 40.0 g/L~70.0g/L 区间。

3.2 根据加入水果种类数量不同分类

3.2.1 单一类：是以罗平小黄姜和一种新鲜水果为主要原料，经榨汁后发酵酿制而成。

3.2.2 复合类：是以罗平小黄姜和两种（或两种以上）新鲜水果为主要原料，经榨汁后发酵酿制而成。

注：姜汁、水果复合干酒，姜汁、水果复合味美思、姜汁、水果复合利口酒三种发酵酒均有单一、复合这两种类型。

4 技术要求

4.1 原料要求

4.1.1 罗平小黄姜和水果：应使用新鲜，无腐烂、生霉、变质、变味的果实，应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.2 酵母：应符合 GB 31639、GB/T 20886 的规定。

4.1.3 生产用水：应符合 GB/T 5749 的规定。

4.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 理化要求

项目	要求	检测方法
外观	具有相应品种应有的颜色，澄清、有光泽，长期储存后允许有少量沉淀	GB/T 15038
滋味	具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香	
香气	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整	
典型性	具有表示的原料品种的特征和风格	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化要求

应符合表2的要求。

表2 理化要求

项目	指标			检测方法
	干酒	味美思	利口酒	
酒精度（20℃）（体积分数）/%	≥	5.0		GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤4.0	10.0～39.0	40.0～70.0	
干浸出物 /（g/L）	≥	12.0		
滴定酸（以柠檬酸计）/（g/L）	≤	12.0		
总二氧化硫/（mg/L）	≤	250		
展青霉素/（μg/kg）	≤	50		GB 5009.185
注：1.酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol（体积分数）。总糖标签标示值与实测值误差不超过±20g/L。 2.展青霉素仅对苹果和山楂发酵酒。				

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 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

4.7 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。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.9 生产加工过程的卫生要求。

应符合GB 12696、GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 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3000ml，样品分成2份，1份检验，1份留样。

5.3 出厂检验

每批产品均需质量检验部门检验合格，并附上质量检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、滴定酸、总二氧化硫、净含量。

5.4 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，应进行检验：

- a) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 产品停产半年以上，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) 国家质量监督检验部门提出型式检验要求。

5.5 判定规则

检验结果中微生物指标中有任何一项不合格判定该批次产品为不合格品。其余指标不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签标志应符合 GB7718、GB2758、GB10344 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。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 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。

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。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物品混装、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。

6.4 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5-25温度范围内贮存。

案章

日

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》。



备案单位（盖章）

唐玉生

备案单位主要负责人（签字）

2020 年 11 月 12 日

2020 年 11 月 12 日