

Q/LDY

陆良县大莫古镇滇誉食品厂企业标准

Q/LDY 0001S—2021

甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53030084 S-2021
备案日期: 2021年09月07日

云南
备
案

2021-09-06 发布

2021-09-07 实施

陆良县大莫古镇滇誉食品厂 发布

前 言

我公司生产的甜白酒以糯米等为主要原料，经清洗、蒸煮，添加(或不添加)白砂糖、红糖等辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经酒曲发酵、调味(或不调味)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而制成。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，作为本企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准安全性指标是按照 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的规定制定。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。

本标准由陆良县大莫古镇滇誉食品厂提出、起草并解释。

本标准主要起草人：莫宝文。

省食品
：号：53
日期：

甜白酒

1 范围

本文件规定了甜白酒的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本文件适用于以糯米等为主要原料，经清洗、蒸煮，添加(或不添加)白砂糖、红糖等辅料，添加(或不添加)食品添加剂，经酒曲发酵、调味(或不调味)、包装、杀菌(或不杀菌)等工艺加工而成的甜白酒。

2 规范性引用文件

本标准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 糯米：应符合 GB 1354、GB 2715 的要求。
- 3.1.2 酒曲：感观正常，无霉变，并应符合相应的食品标准和有关规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.4 红糖：应符合 GB/T 35885 的要求。
- 3.1.5 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 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
色泽	具有产品正常的色泽	将样品置于白瓷盘中，在明亮的自然光下进行目测、鼻嗅、口尝
滋味、气味	具有产品正常的滋味、气味，无异味	
状态	具有产品正常的形态、状态，无正常视力可见外来异物	

3.3 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
	无密封包装	灭菌密封包装	
酒精度, %vol	≤	8.0	GB 5009.225
总酸(以乳酸计), g/100g	≤	1.0	GB/T 12456
总糖(以葡萄糖计), g/100g	≤	5.0-45.0	GB 5009.8

3.4 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

3.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 以罐头加工工艺生产的产品应符合商业无菌的要求, 并按照 GB 4789.26 规定的方法检验。

3.6.2 其他包装产品的微生物限量：微生物限量应符合 GB 2758 的规定，致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 净含量

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

3.9 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一配方、同一批原料生产的同一规格的产品为同一批产品。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为：净含量不小于 3kg，抽取 8 瓶，样品分成两份，一份用于检验，一份留样。

4.3 出厂检验

产品出厂前，应由质量检验部门检验合格并签发质量合格证的产品，方可出厂。出厂检验项目按照相关规定执行。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年后恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格产品。其余指标若有任一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、标签、包装、运输和贮存

5.1 标志、标签

5.1.1 产品标签、标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

5.1.3 产品标签应标示酒精度。

5.1.4 酒精度大于 0.5%vol 的产品应标示“过量食用有害健康”。

5.2 包装

包装材料及容器应符合食品安全标准及有关规定。灭菌密封包装产品包装应封口严密，包装牢固。无密封包装产品具体包装容器和材料可由供需双方商定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放。不得仍摔、撞击、挤压。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内，严禁日晒、雨淋、烟火。堆放时离地、离墙。严禁与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮、混放。

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：

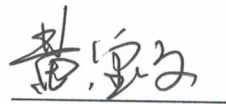
一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

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）

2021 年 8 月 9 日


备案单位主要负责人（签字）

2021 年 8 月 9 日

