

Q/WJX

文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0005 S—2020

代替 Q/WJX 0005 S-2018

鲜花酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53260021 S- 2020
备案日期: 2020 年 8 月 7 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020 - 07 - 22 发布

2020 - 08 - 7 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的鲜花酒，是以可食用鲜花（重瓣红玫瑰花、茉莉花、菊花）为原料，经分拣，配料、添加白砂糖及酵母，经发酵、处理、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工制成。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，作为企业组织生产、检验、贸易、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 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/YJX 0005 S-2018《鲜花酒》

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、李言鲁、李忠录。

安全企业
326 S
年

鲜花酒

1 范围

本标准规定了鲜花酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以可食用鲜花（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花）为原料，经分拣，配料、添加白砂糖及酵母，经发酵、处理、调配、灌装、杀菌或不杀菌、包装等工艺加工制成的鲜花酒。

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 产品分类

按原料不同分为：重瓣红玫瑰鲜花（半干、干、甜、半甜）酒、茉莉鲜花（半干、干、甜、半甜）酒、菊花鲜花（半干、干、甜、半甜）酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花：应洁净、无腐烂、无霉变、无杂质，并符合相应的食品安全标准及有关规定。
- 4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.3 生产加工用水：应符合 GB 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 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有相应产品应有的正常色泽	打开包装，取 50ml 样品置于洁净的烧杯中，在自然光线明亮处，目视、鼻嗅、口尝。
澄清度	清亮透明，有光泽，允许瓶底有少量沉淀物或悬浮物	
香气	具有相应产品应有的香气和酒香	
口感	酒体醇和协调、爽口，酒体完整，无异味。	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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
	干酒	半干酒	半甜酒	甜酒	
酒精度（20℃），%vol	2-19				GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤4.0	4.1-12.0	12.1-45.0	≥45.1	GB/T 15038
滴定酸（以柠檬酸计），g/L ≤	12				GB/T 15038
挥发酸（以乙酸计），g/L ≤	1.5				GB/T 15038
二氧化硫，g/L ≤	0.25				GB 5009.34
注：a 酒精度允许误差为标签标示值的±1.0%vol。b 总糖允许误差为标签标示值的±20.0g/L。					

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 ≤	0.1	GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合GB 2758的规定。

4.6 净含量

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

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 发酵酒的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一品种的配料、同一次投料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品为: 抽样基数不小于200瓶, 净含量<500ml, 从每批产品中随机抽取16瓶, 净含量≥500ml, 抽取12瓶, 总量不得少于3000ml, 分成两份, 一份作检验, 另一份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经企业质量检验部门检验合格并附出厂检验报告单后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖。

5.4 型式检验

型式检验每年至少进行两次，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) 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。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标有任一项不合格，则判该批产品不合格，其它指标有任一项不合格时，可用留样进行复检，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、标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。
- 6.1.2 应标示“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。
- 6.1.3 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和有关规定。封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，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、阴凉、干燥、通风，并有防尘、防蝇、防鼠措施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜。

