

Q/NJZF

文山熙康激通络生物科技公司企业标准

Q/NJZF 0131S—2019

牡蛎丁香酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5326 0018 S- 2020
备案日期: 2020 年 07 月 09 日

云南省食品安全企业
备案号: 5326
备案日期: 年

2020 - 06 - 05 发布

2020 - 07 - 09 实施

文山熙康激通络生物科技公司

发布

前 言

我公司生产的牡蛎丁香酒是以白酒为酒基，加入经预处理过的牡蛎、丁香、黄精、芡实、莲子、佛手、龙眼肉、葛根、山药、沙棘、覆盆子、薏苡仁、益智仁、肉桂、高良姜、桑椹、枸杞子、乌梢蛇辅料，添加冰糖、焦糖色等食品添加剂，经浸泡、过滤、调配、静置、精滤、灌装、包装等工艺制成。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，特制订本企业标准，作为组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》及GB/T 27588《露酒》制定，其中铅的指标严于食品安全国家标准，其余指标按照产品实际制定。

本标准由文山熙康激通络生物科技中心提出、起草并解释。

本标准主要起草人：解治朝。

牡蛎丁香酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了牡蛎丁香酒（配制酒）的要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存。
本标准适用于以小曲固态法白酒为酒基，加入经预处理过的牡蛎、丁香、黄精、芡实、莲子、佛手、龙眼肉、葛根、山药、沙棘、覆盆子、薏苡仁、益智仁、肉桂、高良姜、桑椹、枸杞子、乌梢蛇辅料，添加冰糖、焦糖色等食品添加剂，经浸泡、过滤、调配、静置、精滤、灌装、包装等工艺制成的牡蛎丁香酒（配制酒）（以下简称产品）。

2 规范性引用文件

下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 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 牡蛎、丁香、黄精、芡实、莲子、佛手、龙眼肉、葛根、山药、沙棘、覆盆子、薏苡仁、益智仁、肉桂、高良姜、桑椹、枸杞子、乌梢蛇应符合《中华人民共和国药典》的规定，同时符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.2 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.2 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	棕褐色	目测、鼻嗅、口尝
滋味与气味	呈产品应有的气味，微甜，无异香	
组织状态	呈液体状	
杂质	贮存6个月以上允许有少量沉淀	

3.3 理化指标

应符合表2的规。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
酒精度 ^a （20℃），%vol	38.0 ~ 55.0	GB 5009.225
总糖 ^b （以葡萄糖计），（g/L）	≤ 300	GB/T 15038
甲醇 ^c ，（g/L）	≤ 0.60	GB 5009.266

总酯 ^d （以乙酸乙酯计），（g/L）	≥ 0.35	GB/T 10345
氰化物 ^c （以 HCN 计），（mg/L）	≤ 7.9	GB 5009.36
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过 $\pm 1.0\%$ vol		
b 总糖标签标示值与实测值不得超过 $\pm 10.0\%$		
c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算		
d 总酯限于蒸馏酒为酒基（酒精度 $\geq 25\%$ vol）的配制酒		

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	要 求	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.16	GB 5009.12

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，净含量允差按照 JJF 1070 规定的方法进行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 配制酒的规定。

3.7 食品生产加工企业加工程中的卫生要求。

生产加工过程应符合GB 8951的规定。

4 检验规则

4.1 原辅料入库检验

原材料入库前应由厂质量检验部门按原材料标准要求检验合格后，方可入库使用。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经生产厂质检部门检验合格，并附有产品质量合格证，方可出厂。

4.2.2 每批出厂检验项目为感官、净含量、酒精度、甲醇。

4.3 型式检验

4.3.1 型式检验为全部技术要求。

4.3.2 在下列情况之一时，必须进行型式检验：

- 原料、配方、工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- 停产半年以上再恢复生产时；

- 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。

4.4 组批与抽样

- 4.4.1 以同一次投料生产的同规格、同班次的产品为一批。
- 4.4.2 出厂检验的样本应从每批产品中随机抽取 5 个最小包装单位(用于净含量允差的样本量另计)。
- 4.4.3 型式检验的样品应从出厂检验合格的产品中随机抽取 10 个包装单位(用于净含量允差的样本量另计)。

4.5 判定规则

检验结果中,若有任一项指标不合格时,可用留样进行复检,以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 产品销售包装的标签标识应符合 GB 28050、GB 7718 及 GB/T 10346 的规定,同时标注本品不适宜人群和食用限量。
- 5.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定;

5.2 包装

- 5.2.1 内包装材料瓶和盖必须符合食品卫生要求,包装容器严密、无渗漏。
- 5.2.2 外包装应使用合格的包装材料,箱内有防震、防碰撞的间隔材料。

5.3 运输

运输时应该避免日晒、雨淋和重压,严禁与有毒有害物质混运。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、通风、阴凉的库房中。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。