

# Q/WJX

## 文山玖香鲜花生物科技有限公司企业标准

Q/WJX 0005 S—2021

### 鲜花酒

云南省食品安全企业标准备案章  
备案号: 53260010S-2021  
备案日期: 2021年2月6日

云  
备  
备

2021-01-11 发布

2021-02-06 实施

文山玖香鲜花生物科技有限公司 发布

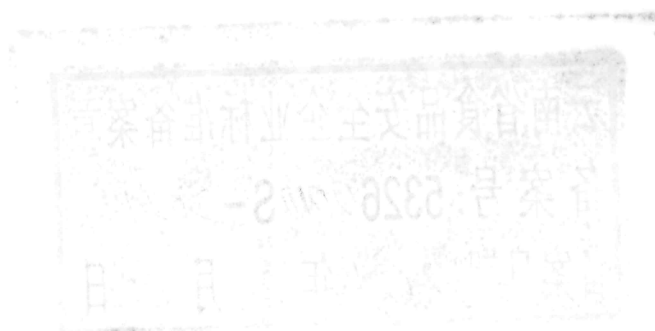
## 前 言

我公司生产的鲜花酒是以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花）为原料，经分拣、清洗、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，制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的根据。

本标准的安全性指标按 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。

本标准由文山玖香鲜花生物科技有限公司提出并起草并解释。

本标准起草人：付丽纯、胡深、张迁美、钱海峰、李红师。



# 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、贮存。

本标准适用于以可食用花卉（重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花）为原料，经分拣、清洗、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

本标准所列文件对于本标准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

根据原料的不同分为：重瓣红玫瑰鲜花酒、茉莉鲜花酒、菊花鲜花酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 可食用花卉：应新鲜、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 其它辅料：应符合相应的食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

### 4.2 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 | 具有该产品应有的色泽              | 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 | 具有该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

省食品安全企  
业标准  
号: 5326  
期: 2021 年

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 <sup>a</sup> （20℃），%vol                                                 | 4-19  |            |             |       | GB 5009.225 |
| 总糖 <sup>b</sup> （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                                                              | ≤12.0 |            |             |       | 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  |
| <sup>a</sup> 酒精度允许误差为标签标示值的±2.0%vol。<br><sup>b</sup> 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》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符 GB 2760 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

以同一原料、同一批投料、同一工艺生产的同一规格产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于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，样品分为2份，1份检验，1份备查。

### 5.3 出厂检验

每批产品须经公司质量部门检验，检验合格后方可出厂，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，亦应进行型式检验：

- a) 更改关键工艺或设备；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验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。

### 5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有一项不合格，则判该批产品为不合格品。其余指标若有不符合项，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

## 6 标志、包装、运输、贮存

### 6.1 标志

6.1.1 标签标志应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

6.1.2 应标示“过量饮用有害健康”，可同时标示其他警示语。

6.1.3 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。装卸时应轻拿、轻放，不得抛掷、撞击、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、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害、易污染的物品同库储存。堆放时应离地、离墙、堆码高度以提取方便为宜。

