

ICS
备案号:

Q/YYL

绥江云宝生物科技有限公司企业标准

Q/SYB 0001S—2020
代替 Q/ SYB 0001 S-2017

甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306⁰⁰⁰⁵S-2020
备案日期: 2020 年 4 月 23 日

2020-04-23 发布

2020-05-01 实施

绥江云宝生物科技有限公司

发 布

前 言

我公司生产的甜白酒是以糯米为主要原料，添加或不添加银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、枸杞、黄豆、茶叶提取物、白砂糖等辅料，经酒曲发酵、调味或（不调味）、杀菌、包装、二次杀菌工艺制成。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，特制订标准，作为本企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准根据 GB/2726—2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T 13662《黄酒》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/SYB001S-2017。

本标准由绥江云宝生物科技有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：方勇

南省食
案号
案日期

甜白酒

1 范围

本标准规定了甜白酒的产品分类、技术要求、检验规则和包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以糯米为主要原料，添加或不添加银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物、白砂糖等辅料，经酒曲发酵、调味或（不调味）、杀菌、包装、二次杀菌等工艺制成的甜白酒。

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（包含所有修改单）适用于本文件。

3 产品分类

3.1 按生产工艺的不同分为：

3.1.1 原味甜白酒：发酵杀菌后进行定型罐装的甜白酒。

3.1.2 调味甜白酒：发酵杀菌的原味甜白酒，经添加银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物等辅料或加糖、加酸调配而成的甜白酒。

3.1.3 甜白酒汁：发酵甜白酒经过滤后，含少量固形物的甜白酒汁。

3.2 按产品包装形式不同分为：

3.2.1 无密封包装产品：用瓦坛、瓦盆或其他器皿做容器装盛的甜白酒，包装容器不密封。

3.2.2 密封包装产品：以金属罐、玻璃罐或软包装容器包装，经排气、密封、杀菌等工艺制成的罐装甜白酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米：应符合 GB 1354 的规定。

4.1.2 甜酒曲：应符合相应的食品安全标准及有关的规定。

4.1.3 白砂糖：应符合 GB 317 的规定。

4.1.4 干制红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。

4.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.6 枸杞：应符合 GB/T 18627 的规定。

4.1.7 银耳、桂花、重瓣红玫瑰花、茉莉花、果蔬、红枣、枸杞、花生、黄豆、茶叶提取物等应干净、无虫害、无霉变、无杂质并符合相应的食品安全标准和有关规定。

4.1.8 其他原辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，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
	原味甜白酒	调味甜白酒	甜白酒汁	
组织形态	固液混合体，汤汁适中		液体，有少量粉状沉淀	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，目视、鼻嗅、口尝
色泽	呈乳白微黄或原材料本色			
滋味及气味	具有甜白酒特有的酯香和酒香，味甜，允许有微酸、无异味			
杂质	无肉眼可见的外来杂质			

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
	原味甜白酒	调味甜白酒	甜白酒汁	
酒精度（20° ），%vol ≤	8.0		8.0	GB/T 15038
固形物，% ≥	30	10	5.0	GB/T 10786
蛋白质，g/100g ≥	1.0	0.8	0.1	GB5009.5
总糖（以葡萄糖计），g/100g	14~35		5~20	GB/T 13662
总酸（以琥珀酸计），g/100g ≤	1.0			

4.4 污染物限量

应符合GB2762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
	原味甜白酒	调味甜白酒	甜白酒汁	
铅（以 Pb 计），mg/kg ≥	0.4			GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物指标应符合 GB2758 的规定。

4.5.2 致病菌限量应符合 GB29921 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，按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂的质量应符合相应的食品安全标准和相关规定。

4.7.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 发酵酒的规定。

4.8 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料生产、同一工艺所生产的产品为一批。

5.2 抽样

从每一批产品中随机抽样，抽样基数不少于 200 瓶（听、罐），抽样数量为：净含量<500 克，抽取 8 瓶，净含量≥500 克，抽取 6 瓶，总含量不得少于 3000 克，分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

每批产品出厂前须经本厂质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂，出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度。

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) 更改主要原料、配方或调整关键工艺时；
- b) 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) 食品安全监督部门提出型式检验的要求时。

5.5 检验规则

检验结果中，微生物指标有一项不合格，则判该批次产品不合格，其他指标若有一项不符合时，可用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的检验标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定。

6.1.2 产品外包装标识应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品包装材料安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生，装运时应轻拿轻放，不得抛掷、重压和挤压。应避免日照雨淋不得与有毒、有害物品混装、混运。

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、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度以提取方便为宜；常温避光储存。



备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位保证：

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)

2020年4月10日



备案单位主要负责人(签字)

2020年4月10日