

Q/ZYX

镇雄乌蒙印象生物科技有限公司企业标准

Q/ZYX 0002 S—2020

桑葚白兰地

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5306 0019 S-2020
备案日期: 2020 年 11 月 23 日

云南省食
备案号:
备案日期:

2020-11-23 发布

2020-11-30 实施

镇雄乌蒙印象生物科技有限公司 发布

前 言

我公司生产的桑葚白兰地是以桑葚为原料，添加或不添加食糖，经破碎、发酵（酵母）、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装等工艺加工制成。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，特制定本标准，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 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》和GB/T 11856-2006《白兰地》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。

本标准由镇雄乌蒙印象生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：蔡镇阳。

品安全

5306

桑葚白兰地

1 范围

本标准规定了桑葚白兰地酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以桑葚为原料，添加或不添加食糖，经破碎、发酵（酵母）、蒸馏、陈酿、勾兑、过滤、灌装等工艺加工制成的桑葚白兰地。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 桑葚：应无腐烂、无霉变、无虫蛀、无污染，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 3.1.2 食糖：应符合 GB13104 的规定。
- 3.1.3 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 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	浅黄色至金黄色。	取适量样品，置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后口尝。
气味、滋味	具有桑葚的果香和酒香，口感纯正，无异味。	
外观	澄清透明、无悬浮物、无沉淀。	
杂质	无肉眼可见外来杂质。	

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
酒精度 ^a （20℃），% vol	20.0~70.0	GB 5009.225

企业标
S-
F

甲醇 ^b (g/L)	≤	2.0	GB 5009.266
氰化物 ^b (以 HCN 计), mg/L	≤	8.0	GB 5009.36
注: a 酒精度实测值以标签标示值允许差为±1.0%。vol; b 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。			

3.4 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
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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。按JJF 1070规定的方法检验。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 酒类的规定。

3.7 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

以同一批投料、同一工艺生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

从同一批产品中随机抽取8箱, 每箱抽取1瓶, 总量不少于1500ml。样品分成二份, 一份用于检验, 一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 必须经厂质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂; 出厂检验项目为: 感官要求、净含量、酒精度。

4.4 型式检验

型式检验每半年进行一次, 检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时, 亦应进行检验:

- 产品的原料、配方、工艺、生产设备发生较大改变, 可能影响产品质量时;
- 产品停产半年以上, 重新恢复生产时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

4.5 判定规则

检验结果中，若微生物指标有任一项不合格时，则判定该批产品为不合格，其他指标有任意一项不合格时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 产品标签、标识应符合 GB 7718、GB 28050 及 GB 2757 的规定。

5.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 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。

5.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应防雨、防潮、防晒。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，装卸时应轻搬、轻放。

5.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的库房内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，堆放时应离地离墙，堆放高度以提取方便为准。

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》。



2020年10月19日

李顺云

备案单位主要负责人 (签字)

2020年10月19日