

Q/ZYX

镇雄乌蒙印象生物科技有限公司企业标准

Q/ZYX 0001 S—2020

桑葚酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060020S-2020
备案日期: 2020年 11月 23日

云南省
备案
备案

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

我公司生产的桑葚酒是以桑葚为原料，添加或不添加食糖，经破碎、发酵（酵母）、澄清、过滤、陈酿、勾兑、除菌过滤、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 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》和GB/T 15037-2006《葡萄酒》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、起草并解释。

本标准起草人：蔡镇阳。

食品安
号: 530
期:

桑葚酒

1 范围

本标准规定了桑葚酒的产品分类、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）、澄清、过滤、陈酿、勾兑、除菌过滤、灌装等工艺加工制成的桑葚酒。

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

3.1 根据含糖量不同分为：干桑葚酒、半干桑葚酒、甜桑葚酒、半甜桑葚酒。

3.2 根据酒精度不同分为：桑葚酒、低醇桑葚酒、脱醇桑葚酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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。

4.1.2 食糖：应符合 GB13104 的规定。

4.1.3 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 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。

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	紫红色，深宝石红。	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，具有陈酿的酒香味，无异味。	
澄清度	澄清或有少量沉淀。	
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
酒精度 ^a （20℃），% vol	桑葚酒	≥7.1	GB 5009.225
	低醇桑葚酒	1.1~7.0	
	脱醇桑葚酒	≤1.0	
总糖 ^b （以葡萄糖计），g/L	干桑葚酒	≤4.0	GB/T 15038
	半干桑葚酒	4.1~12.0	
	半甜桑葚酒	12.1~45.0	
	甜桑葚酒	≥45.1	
注：a 酒精度实测值以标签标示值允许差为±1.0%。vol； b 总糖以实测值以标签标示值允许差为±20%。			

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
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 微生物指标

4.5.1 微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

4.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定

4.7 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。

4.8 食品添加剂

4.8.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 酒类的规定。

4.9 生产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

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。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200瓶（总数不少于100kg），抽样数量为6箱，每箱抽取1瓶，总量不少于3000ml。样品分成二份，一份用于检验，一份留样备查。

5.3 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。

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，亦应进行检验：

- a) 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；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- 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。

5.5 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。

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 28050 的规定。

6.1.2 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。

6.4 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

李贤云

备案单位主要负责人（签字）

2020年10月19日