

Q/ DHJ

大理宏福酒业有限公司企业标准

Q/DHJ 0001 S—2021

代替: Q/WMJ 0001 S-2018

雕梅露酒（配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0021 S- 2021
备案日期: 2021 年 5 月 15 日

云南省食品安
备案号: 5329
备案日期:

2021 - 05 - 06 发布

2021 - 05 - 15 实施

大理宏福酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的雕梅露酒（配制酒）是以云南小曲白酒为酒基，再以新鲜青梅、雕梅为主要原料，经发酵、浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成。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，特制定本标准，作为组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2760《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及配制酒》制定，其中铅的指标限量严于国家标准，其余指标根据《其他酒生产许可证审查细则（2006版）》及产品实际制定。

本标准代替Q/WMJ 0001S-2018。

本标准与Q/WMJ 0001S-2018相比，除编辑性修改外无技术差异。

本标准由大理宏福酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：王世华、罗永刚、罗云峰。

雕梅露酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了雕梅露酒（配制酒）的技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以云南小曲白酒为酒基，再以新鲜青梅、雕梅为主要原料，经发酵、浸泡、分离、调配、澄清、陈酿、过滤、灌装等工艺加工制成的雕梅露酒（配制酒）。

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 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 酒基：应符合 DBS53/007 的规定。

3.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 青梅：新鲜、无霉烂、变质，并符合相应的食品安全标准和相关规定。

3.1.5 其他原辅料：应符合相应食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

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
色泽和外观	褐黄色、晶莹透明，无肉眼可见外来物质。	将样品 100ml 倒入洁净的烧杯内，置于自然光明亮处，用目视、鼻嗅、口尝。
香 气	具有青梅酒特有的芳香、无异味。	
口 感	甘爽、可口、酸甜、醇和、无异味。	
风 格	具有本品特有的风格。	

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 (20℃), %vol	6.0.0~50.0	GB/T 15038
滴定酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 200	
甲醇 g/L	≤ 0.6	GB/T 5009.48
氰化物 (以HCN计), mg/L	≤ 8.0	
注: 酒精度及总糖以标签标注为准。瓶装酒酒精度允许误差为±1.0%vol, 总糖允许误差为±20g/L, 甲醇、氰化物指标均按100%vol酒精度折算。		

3.4 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定; 其中严于食品安全国家标准的铅限量应符合表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/T 5009.48

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理方法》的规定, 按JJF 1070规定的方法测定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

3.7 生产过程中的卫生要求

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、生产的同一规格的产品为一批。

4.2 抽样

抽样基数不少于200瓶, 从每批产品中随机抽取8瓶, 样品总量不低于3000 ml, 样品分成2份, 1份检验, 1份留样。

4.3 出厂检验

每批产品均需要质量检验部门检验合格, 并附上质量检验合格证方可出厂。出厂检验的项目: 感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、甲醇、氰化物。

4.4 型式检验

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

- a) 产品批量投入生产时；
- b) 原料、配方、工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产半年以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出型式检验要求时；

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标有任何一项不合格判定该批产品不合格，不得复检。其余指标如有一项不合格时，可以从同批产品中加倍抽样对不合格进行复检，以复检结果为准

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

5.1.1 预包装产品标签标志应符合 GB 7718、GB 2757 和 GB 10344 的规定；

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

内包装采用应符合相关食品安全标准的规定和要求；外包装采用合格的瓦楞纸箱或其他材料装运；箱内应有防震、防撞的间隔材料，以保证产品运输过程中不污染和破损。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、不得与有毒、有害的物质混装、混运，运输时应防止日晒雨淋。装卸时应轻搬、轻放、不得抛掷、重压和挤压。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、干燥、有防尘、防蝇、防鼠设施的仓库内，不得与有毒、有害物品混贮。堆放时应离地、离墙，堆码高度不得超过10层，成品酒适宜在10~25℃温度范围内贮存。

案章
日