

Q/MDJ

墨江地道酒业有限公司企业标准

Q/MDJ 0007 S—2021

紫米花酿（发酵酒）

云南省食品
备案号:5
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号:53080003 S- 2021
备案日期: 2021年 06月 28日

2021 - 06 - 28 发布

2021 - 07 - 07 实施

墨江地道酒业有限公司

发布

前 言

我公司生产的紫米花酿（发酵酒）是以紫米发酵酒为原料，添加菠萝、柠檬、重瓣红玫瑰发酵酒，经后发酵、勾调、澄清、冷冻、过滤、灌装制成的。

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，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标根据 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》的标准制定，其中铅的指标严于国家标准，其它指标按照 GB/T 15037《葡萄酒》、GB/T 13662《黄酒》及产品实际制定。

本标准由墨江地道酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：郭继英、俞为民、吴鑫萍、阚永清、李田钊、徐龙银

紫米花酿（发酵酒）

1 范围

规定了紫米花酿的技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以紫米发酵酒为原料，添加菠萝、柠檬、重瓣红玫瑰发酵酒，经后发酵、勾调、澄清、冷冻、过滤、灌装制成的紫米花酿（发酵酒）。

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（包括所有的修改单）适用于本文件。

3 技术要求

3.1 原料及辅料要求

3.1.1 紫米：以墨江特产紫谷经加工得到的产品，应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 菠萝、柠檬、重瓣红玫瑰：应新鲜，无霉烂、无病变，果实应达到九成熟以上，并符合相应食品标准和有关规定。

3.1.3 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	感官要求	检验方法
色 泽	砖红色、桃红、宝石红	取100ml样品置入洁净的烧杯中，在自然光下明亮处目测、鼻嗅、口尝
澄清程度	澄清透明，无明显悬浮物（使用软木塞封口时，允许有少量软木渣）；装瓶一年以上的产品允许有少量沉淀。	
香 气	具有原料的特有香气，纯正、无异香	
滋 味	具有原料发酵后特有的口味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标要求

理化要求应符合表2规定。

安全企业标
080063 S-
2021年 06

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a (20℃) (%vol)	3.0-25.0	GB/T 15038
滴定酸 (以酒石酸计) (g/L)	4.0-8.0	
总糖 (以葡萄糖计) (g/L) ≤	200.0	
铅 (以Pb计) (mg/kg) ≤	0.1	GB/T 5009.12

注：酒精度标签标示与实测值允许误差为±1.0%vol；总糖实测值允许差为±20.0g/L。

3.4 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

3.5 微生物限量

应符合GB 2758的规定。

3.6 净含量

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

3.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.8 生产过程的卫生要求

应符合GB 12696 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

从同一批次产品中随机抽取样品为：抽样基数不少于 200 瓶，净含量<500 ml，从每批产品中随机抽取 8 瓶，净含量≥500 ml，抽取 6 瓶，总量不得少于 3000 ml，分成两份，一份作检验，另一份留样备查。

4.3 出厂检验

成品出厂前必须经本企业质量检验部门检验合格，出具检验合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、总糖、滴定酸。

4.4 型式检验

型式检验每一年进行一次，检验项目为本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行检验。

- a) 正式生产后，当原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；

- 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) 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，微生物指标有一项不符合时，即判定为不合格；其余指标有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

- 5.1.1 销售的包装标志应符合 GB 7718 和 GB 2758 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的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、易污染的物品混运。防止雨淋、爆晒和挤压，装卸时禁止摔掷。

5.4 贮存

产品应储存在阴凉通风、干燥的室内，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。不得与有毒、易污染的物品混贮。仓库内产品堆放离地离墙。

备案章
2021
28日

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。

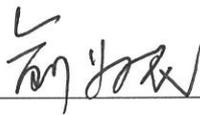
二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

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》。

备案单位（盖章）

2021年5月25日





备案单位主要负责人（签字）

2021年5月25日

