

Q/LJP

澜沧江畔酒业有限公司企业标准

Q/LJP 0001 S—2022

多依果酒

云南省食
备案号:
备案日期:

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53080013 S- 2022
备案日期: 2022年 02月 10 日

2022 - 02 - 10 发布

2022 - 02 - 20 实施

澜沧江畔酒业有限公司 发布

前 言

我公司生产的多依果酒是以多依果为原料，经分选、清洗、榨汁、发酵、澄清、调配、过滤、陈酿、灌装等工艺制成。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按照GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及配制酒》和GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定制定，其中铅指标严于国家食品安全标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由澜沧江畔酒业有限公司提出并解释。

本标准由澜沧江畔酒业有限公司、普洱市质量技术监督综合检测中心起草。

本标准主要起草人：李杨、陈保、吕生、王筱楠、陶波。

多依果酒

1 范围

本标准规定了多依果酒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本标准适用于以多依果为原料，经分选、清洗、榨汁、发酵、澄清、调配、过滤、陈酿、灌装等工艺制成的多依果酒。

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 产品分类

按含糖量分类干型多依果酒、半干型多依果酒、半甜型多依果酒、甜型多依果酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 多依果：应成熟、新鲜、无腐烂、无霉变及病虫害，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.2 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 其他原辅料：应符合相应食品标准和有关规定，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
色泽		棕红色	GB/T 15038
澄清度		澄清透明，无明显悬浮物	
香气		具有纯正、优雅、愉悦、和谐的果香与酒香	
滋味	干型、半干型	具有纯正、优雅、爽怡的口味和悦人的果香味，酒体完整	
	甜型、半甜型	具有甘甜醇厚的口味，酸甜协调，酒体丰满	
典型性		具有本类型多依果酒应有的特征和风格	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

安全企业标准
308013S-
2022年 02月

表2 理化指标

项目		指标	检验方法
酒精度 ^a （20℃）， %vol		≥ 7.0	GB 5009.225第二法
总酸（以乙酸计）， g/L		≤ 15.0	GB/T 15038
干浸出物， g/L		≥ 12.0	
总糖 ^b （以葡萄糖计）， g/L	干型果酒	≤4.0	
	半干型果酒	4.1～40.0	
	半甜型果酒	40.1～80.0	
	甜型果酒	≥80.1	
总二氧化硫（以SO ₂ 计）， mg/L		≤ 250	GB 5009.266
甲醇， g/L		≤ 0.4	
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值允许误差值±2.0%vol； ^b 总糖实测值与标签标示值允许偏差±20%。 ^c 甲醇按100%酒精度折算。			

4.4 污染物限量

应符合GB 2762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/L	≤	0.16
		GB 5009.12

4.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表4 微生物指标

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
菌落总数, CFU/mL	≤	50		GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL	≤	3.0		GB 4789.3 第一法
注: ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

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 JJF 1070 规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760 果酒的规定。

4.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 抽样及检验规则

5.1 组批

同一次投料、调配、包装，出厂质量相同的产品即为一批。

5.2 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，抽取8瓶，净含量≥500 ml，抽取6瓶，总量不得少于3000 ml，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品须经本公司质量检验部门检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验的项目：感官、净含量、酒精度、总糖。

5.4 型式检验

正常情况下，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。有下列情况之一者，亦应进行检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监督管理部门提出此要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，若有任一项不符合本标准要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输与贮存

6.1 标志

6.1.1 销售包装的食品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 2758 的规定；

6.1.2 包装图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口应严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁卫生、无异味、无污染、产品运输不得与有异味、有毒、有腐蚀性可能产生污染的物品混运。运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、严防火种，装卸时应轻搬、轻放，避免强烈震荡。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存于清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味，有防蝇、防虫、防鼠设施的库房内。产品贮存应离墙、离地堆放，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或易腐蚀的物品混贮。

6.5 保质期

备案章

022

10 日

在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件下，产品的保质期按GB 2758规定执行。

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》。



2022年1月20日

李 杨

备案单位主要负责人（签字）

2022年1月20日

