

Q/JPL

云南大理金普拉酒业有限公司企业标准

Q/JPL 0001S—2022

青梅酒（发酵酒及其配制酒）

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5329 0006 S- 2022
备案日期: 2022年 3 月 28 日

云南省食品
备案号: 5
备案日期:

2022-03-28 发布

2022-04-01 实施

云南大理金普拉酒业有限公司 发布

前 言

我厂生产的金普拉酒/揽月酒/青梅酒（发酵酒及其配制酒）是选用云南青梅鲜果为原料，经过洗果、分选、制浆、发酵、陈酿、过滤等工艺制成的原酒，再添加白砂糖、蜂蜜、柠檬酸等辅料及食品添加剂，经二次调配、杀菌、过滤、灌装制成。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，特制定此标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

标准的安全指标按 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》制定，其中铅的指标限量严于食品安全国家标准。其他指标根据《其它酒生产许可证审查细则（2006 版）》及产品实际制定。

本标准由云南大理金普拉酒业有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：胡代丽、张杜鹃、陈刚。

青梅酒（发酵酒及其配制酒）

1 范围

本标准制定了金普拉酒/揽月酒/青梅酒（发酵酒及其配制酒）的技术要求、检验规则、标识、包装、运输及贮存。

本标准适用于以云南青梅鲜果为原料，经过洗果、分选、制浆、发酵、陈酿、过滤等工艺制成的原酒，再添加白砂糖、蜂蜜、柠檬酸等辅料及食品添加剂，经二次调配、杀菌、过滤、灌装制成。

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 原辅料要求

- 3.1.1 青梅：应新鲜，无腐烂，无变质。
- 3.1.2 白砂糖：应符合 GB 317 的规定
- 3.1.3 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定
- 3.1.4 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.1.5 其它原辅料：应符合相应食品安全标准及有关规定，不得使用非食品原料及辅料。

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 | 酒体清亮透明，呈金黄色至黄褐色，允许有少量沉淀。 | GB/T 15038 |
| 香气 | 具该产品应有的香气。 | |
| 口味 | 酸甜适中，微涩，酒体协调。 | |
| 风味 | 具本品典型风味。 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质。 | |

3.3 理化要求

污染物限量应符合应符合GB 2762的规定，其中严于食品安全标准的指标限量应符合表2的规定。

表2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
|--|--------|--------------|
| 酒精度 (20℃) ^a , %vol | 4~24 | GB 5009.225 |
| 总酸 (以柠檬酸计), g/L | ≤ 7.5 | GB/T 15038 |
| 总糖 (以蔗糖计), g/L | ≤ 200 | |
| 铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.16 | GB/T 5009.12 |
| ^a 酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。 | | |

3.4 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.5 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 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 | |
| 注 ^a : 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 | | | | |

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 8951的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一工艺、同一次调配、同一条生产线、所生产的产品为一个批次。

4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽样,抽样基数不少于200瓶,净含量≤500ml;抽取8瓶,净含量≥500ml,抽取6瓶,总量不得少于3000ml;样品分为两批份,一份检验,一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品出厂前,须经本公司质量检验部门检验合格后方可出厂。出厂检验项目:感官要求、净含量、酒精度、总酸、总糖。

4.4 型式试验

型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求的全部项目。有下列情况之一者，亦应进行型式检验：

- a) 当原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 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。

4.5 判定规则

检验结果中微生物指标若不符合，则判定该批次产品不合格，不得复检；其它指标有任意一项不合格时，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

销售包装的产品标签应符合GB 7718、GB 10344及GB 2758的规定，外包装标识应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

内包装材料和容器应符合相应食品安全标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输时不得日晒、雨淋、受潮、避免强烈震荡，装卸时轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

5.4 储存

原料、辅料、半成品、成品应该分开放置，成品应该贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味处，产品离地离墙摆放。禁止与有毒、有害、有腐蚀性、易污染的物品混贮、混放。