

# Q/YHY

## 新疆叶河源果业有限公司 食品安全企业标准

Q/YHY 0004S—2023

---

发酵酒及其配制酒



2023 - 09 - 15 发布

2023 - 10 - 15 实施

新疆叶河源果业有限公司 发布

## 前



按照 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的规定，依据食品安全国家标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆叶河源果业有限公司提出；

本标准由新疆叶河源果业有限公司起草；

本标准起草人：杨家荣、郭梦如、张洋、杜飞云、李剑雄、吴旷雷、李爽、张文远；

本标准批准人：吴晨霞；

本标准于 2023 年 9 月 15 日首次发布。

# 发酵酒及其配制酒



## 1 范围

本标准规定了发酵酒及其配制酒的技术要求、试验方法，检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以新鲜水果（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）为原料，经清洗、破碎、压榨或以浓缩果汁（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）为原料，添加食品加工用酵母，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂，经发酵、配制、杀菌、灌装等工艺加工而成的酒精度 4-20%vol 的发酵酒及其配制酒。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 2758	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 13104	食品安全国家标准 食糖
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 13521	冠形瓶盖
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 17449	包装 玻璃容器 螺纹瓶口尺寸
GB/T 17876	包装容器 塑料防盗瓶盖
GB/T 23778	酒类及其他食品包装用软木塞
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶质量要求
BB/T 0018	包装容器 葡萄酒瓶
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则 《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原辅料要求

3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定。

3.1.2 新鲜水果（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）无虫蛀、无霉变、无腐烂，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。浓缩果汁（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）符合 GB 17325 的规定。食品加工用酵母符合 GB 31639 的规定。白砂糖符合 GB 13104、GB/T317 的规定。

3.1.3 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

3.1.4 生产用水符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 生产加工过程的卫生要求应符合 GB 12696 的规定。

#### 3.2 感官要求

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	具有该产品应有的色泽	GB/T 15038
香气	具有本品特有的酒香与果香	
滋味	酸甜适口、酒体丰满、协调	
风格	具有本品特有的风格	

#### 3.3 理化指标

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]		4~20	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) [当总糖与总酸(以酒石酸计) 的差值≤2.0g/L时]	干型	≤9.0	GB/T 15038
	半干型	9.1~18.0	
	半甜型	18.1~45.0	
	甜型	>45.1	
干浸出物 / (g/L)		≥10.0	GB/T 15038
总酸 (以柠檬酸计) / (g/L)		≤6.5	GB/T 15038
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)		≤0.19	GB 5009.12
注: 1、酒精度标签上的数值与实测值不得超过±1.0% (vol)。 2、铅指标严于GB 2762的规定。 3、食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。			

### 3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 <sup>a</sup>			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按 GB4789.1 执行。				

### 3.5 净含量及允许短缺量

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

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一批原料、同一生产条件、同一规格、同一生产日期的产品为一批次。

### 4.2 抽样

抽检样品应为同一批次的产品, 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。将抽取的样品分成2份, 1份检验, 1份备查。

### 4.3 出厂检验

每批产品出厂前, 应按本标准进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官要求、酒精度、总糖、总酸、干浸出物、净含量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中, 每年进行一次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 停产半年以上, 恢复生产时;
- 当原料, 工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时;

4.4.2 型式检验应为 3.2-3.5 的所有项目。

#### 4.5 判定规则

产品按本标准检验全部合格即为合格品，若有一项或一项以上不合格，可从同批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，复检结果仍有一项不合格，则判定该批产品为不合格。微生物限量不合格不得复检。

### 5 标签、包装、运输、贮存、保质期

#### 5.1 标签

标签符合 GB 7718、GB 2758 和国家相关规定的要求。包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

#### 5.2 包装

包装用葡萄酒瓶符合 GB 4806.5、GB/T 17449、GB/T 24694、BB/T 0018 的规定，包装用软木塞符合 GB/T 23778 的规定，防盗瓶盖符合 GB/T 13521、GB/T 17876 的规定；外包装瓦楞纸箱符合 GB/T 6543 的规定。规格为 750mL/瓶、375 mL/瓶，其他规格按市场要求执行。

#### 5.3 运输

5.3.1 运输时使用篷布遮盖，或用货柜车，避免强烈震荡、日晒、雨淋、防止冰冻。装卸时轻拿轻放。

5.3.2 运输过程防火、防爆、防静电、防雷电、远离热源和火种。

#### 5.4 贮存

存放地点保持清洁、阴凉、通风、干燥，严防日晒、雨淋，严禁火种，不得直接接触潮湿地方，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起，产品垒叠高度不得超过 6 层，且离地、离墙堆放。在贮存区域有醒目的“严禁火种”的警示牌。

## 兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	发酵酒及其配制酒	标准主要起草人	杨家荣、郭梦如、张洋、杜飞云、 李剑雄、吴旷雷、李爽、张文远
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）</p> <p>本企业标准的制定目的：制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》规定执行，依据 GB2758 《食品安全国家标准发酵酒及其配制酒》，对标准里面指定的指标项目进行了多次试验，对不同批次的产品数据进行检测化验，在进行验标检验后，上报新疆生产建设兵团卫生健康委员会备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>1、食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜水果（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）无虫蛀、无霉变、无腐烂，应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。浓缩果汁（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）符合 GB 17325 的规定。食品加工用酵母符合 GB 31639 的规定。白砂糖符合 GB 13104、GB/T317 的规定。食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。生产用水符合 GB5749 的规定。</p> <p>2、生产工艺：以新鲜水果（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）为原料，经清洗、破碎、压榨或以浓缩果汁（红枣、枸杞、黑加仑、桑葚、葡萄等）为原料，添加食品加工用酵母，添加（或不添加）白砂糖、食品添加剂，经发酵、配制、杀菌、灌装等工艺加工而成的酒精度 4-20%vol 的发酵酒及其配制酒。生产加工过程的卫生要求应符合 GB12696 的规定。</p> <p>3、食品安全相关的指标、限量、技术要求等符合 GB2758、GB2762 的规定。</p> <p>4、根据产品特性制定：感官、酒精度、总糖、干浸出物、总酸指标。</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法；进行的必要的验证情况</p> <p>感官要求、干浸出物、总糖、总酸按 GB/T15038 规定的方法测定。酒精度按 GB5009.225 规定的方法测定。铅按 GB5009.12 规定的方法测定。沙门氏菌按 GB4789.4 规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按 GB4789.10 规定的方法测定。净含量及允许短缺量按 JJF1070 中规定的方法执行。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系，企业标准比较情况说明（详细说明企业标准制定过程中与相关国家标准、地方标准比较情况）</p> <p>本标准的标准名称、（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求、试验方法、检验规则、包装标志、运输和贮存均符合有关法律、法规和强制性标准及有关规定的要求。</p> <p>本标准未引用相同产品或同类产品地方标准（包括本地和其他地方），未引用相同产品或同类产品国际和国外标准。</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或者自治区地方标准的说明</p> <p>本企业制定铅<math>\leq 0.19\text{mg/kg}</math>，指标严于 GB2762 的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>标准于 2023 年 月 日至 2023 年 月 日在新疆生产建设兵团卫生健康委员会网站公示，期间没有（有）收到修改意见。</p>			

