



412343S-2017



三门峡龙泉保健食品有限公司企业标准

Q/SLBS 0001S-2017

核桃发酵酒

2017-09-30 发布

2017-09-30 实施

三门峡龙泉保健食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由三门峡龙泉保健食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐朝晖、任伟泉。

H N

Q B

核桃发酵酒

1 范围

本标准规定了核桃发酵酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以核桃经外协作企业（经脱壳、压榨、脱脂）加工成核桃粕、玉米为原料，经浸泡、蒸煮、 α -淀粉酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）糖化、发酵、后酵、调配、灌装、包装工艺加工制成的核桃发酵酒（以未脱壳核桃原料计 $\geq 50\%$ ，核桃粕和玉米配比为 20:80 发酵）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 核桃粕应符合 GB 14932 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 2.1.5 α -淀粉酶应符合 GB 1886.174 的规定。

2.2 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	试验方法
性 状	液体	取样品 50ml 置于无色洁净的烧杯中，举杯对光白纸作底观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有透明浅黄色	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
气 味	具有核桃发酵酒应有的酒香，诸香和谐，无异味	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质，允许有少量原料物质沉淀	

2.3 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	试验方法
酒精度 ^a 20℃, % (Vol)	8±1 10±1 12±1 20±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	3.0~7.5	GB/T 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 15.0	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥ 15.0	GB/T 15038

*铅（以 Pb 计），mg/L	≤	0.15	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准。			

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量			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	GB/T 4789.25
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。				

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB12696、GB14881 的规定。

2.7 其他卫生要求

应符合 GB2761、GB2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量及允许短缺量、酒精度的检验；型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以核桃经外协作企业（经脱壳、压榨、脱脂）加工成核桃粕、玉米为原料，经浸泡、蒸煮、 α -淀粉酶（黑曲霉 *Aspergillus niger*）糖化、发酵、后酵、调配、灌装、包装工艺加工制成的核桃发酵酒（以未脱壳核桃原料计 $\geq 50\%$ ，核桃粕和玉米配比为 20：80 发酵）。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》，参照《GB/T 15037 葡萄酒》、《GB/T 13662 黄酒》、《GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了核桃发酵酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

三门峡龙泉保健食品有限公司

2017 年 09 月 05 日

QHNB