



411643S-2018



河南中浩保健酒业有限公司企业标准

Q/HZJ 0001S-2018

蜂蜜发酵酒

2018-06-05 发布

2018-06-05 实施

河南中浩保健酒业有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南中浩保健酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：袁瑞祥。

H N

Q B

蜂蜜发酵酒

1 范围

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

本标准适用于以蜂蜜、生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）为原料，加入酒曲和酵母保温自然发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、过滤、调配、杀菌、灌装而成的蜂蜜发酵酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 酒曲应符合 QB/T 4259 的规定。

2.1.4 酵母应符合 GB/T 20886 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	澄清透明液体	取 50mL 倒入洁净烧杯中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味。
色泽	具有该产品固有的颜色	
气味	具有蜂蜜的独特香味,无异味	
滋味	醇和、舒顺协调,酒体完整	
杂质	清亮透明,允许瓶(坛)底有微量聚集物,无肉眼可见外来杂质	

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	检验方法
酒精度 (20℃), %vol	10±1、12±1、16±1	GB 5009.225
总酸 (以乳酸计), g/L	≤ 8.0	GB/T 15038
铅 ^a (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
备注: a) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 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 ^a 及限量			检验方法
	n	c	m	
菌落总数, CFU/mL ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL ≤	0.03			GB 4789.3 MPN 计数法
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：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合相关标准的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）为原料，加入酒曲和酵母保温自然发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、过滤、调配、杀菌、灌装而成的蜂蜜发酵酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2758 《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

河南中浩保健酒业有限公司