



412613S-2018



浙川县飞虎山泉酒业有限公司企业标准

Q/XFSJ 0001S-2018

桑椹酒

2018-08-24 发布

2018-08-24 实施

浙川县飞虎山泉酒业有限公司 发布

前 言

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

本标准由浙川县飞虎山泉酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周海英、王合群。

H N

Q B

桑椹酒

1 范围

本标准规定了桑椹酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以成熟桑椹果实为原料，经精选、清洗、榨汁，添加白砂糖、 α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）经、澄清、过滤，添加冰糖、调配、高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的桑椹酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 成熟桑椹应果实饱满、新鲜，无腐烂、霉变，并符合 GB/T 29572 的规定。

2.1.2 冰糖应符合 QB/T 1174 的规定。

2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.4 α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）应符合 GB 1886.174 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	检验方法
性状	均匀液体	从样品中取出一瓶，将内容物倒在烧杯中，在自然光下，用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味，并检查有无外来杂质，应符合左侧的规定。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有桑椹酒应有的气味，无异味	
滋味	具有桑椹酒应有的滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质，久置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	检验方法	
酒精度 (20℃), % vol	15±1	GB 5009.225	
总糖 (以葡萄糖计), g/L	干桑椹酒 ≤	4.0	GB/T 15038
	半干桑椹酒	4.1~12.0	
	半甜桑椹酒	12.1~45.0	
	甜桑椹酒 ≤	45.1	
总酸 (以酒石酸计), g/L	4.0~9.0	GB/T 15038	
干浸出物, g/L	≥	16.0	GB/T 15038
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤	1.1	GB/T 15038
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
甲醇 ^a , mg/L	≤	250.0	GB 5009.266

备注：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。2、a 甲醇按 100%酒精度折算。

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	M	
菌落总数, CFU/mL ≤	50				GB 4789.2
大肠菌群, MPN/mL ≤	0.03				GB 4789.3 中的 MPN 计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、总酸、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编 制 说 明

本标准适用于以成熟桑椹果实为原料，经精选、清洗、榨汁，添加白砂糖、 α -淀粉酶（来源于枯草芽孢杆菌）经、澄清、过滤，添加冰糖、调配、高温瞬时灭菌、灌装、包装而成的桑椹酒。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》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

H N

浙川县飞虎山泉酒业有限公司

Q B