



410076S-2019



南阳市君昌食品有限公司企业标准

Q/NJS 0001S-2019

蜂蜜酒

2019-01-08 发布

2019-01-08 实施

南阳市君昌食品有限公司 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》的规则要求编写。
本标准由南阳市君昌食品有限公司提出并起草。
本标准主要起草人：袁金盈。

H N

Q B

蜂蜜酒

1 范围

本标准规定了蜂蜜酒的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以蜂蜜、水为主要原料，以白砂糖为辅料，加入食品加工用酵母，经发酵、分离、贮存（澄清处理）、调配、过滤、杀菌、灌装而成的发酵型蜂蜜酒。

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 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食品加工用酵母应符合 GB 31639 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
外观	清亮，无明显悬浮物（允许有少量沉淀）	从样品中取出1瓶，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察外观、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	无色至棕黄色	
气味	具有蜂蜜的独特香味、无异味	
滋味	酒体醇和爽口、酸甜协调	
杂质	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 %vol (20℃)	指标	3.0~18.0
	允许误差	±1.0
总糖（以葡萄糖计），g/L	20~80.0	GB/T 15038
总酸（以乙酸计），g/L	≥ 2.0	
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

* 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	

采样方案应符合GB 4789.1的规定。

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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、酒精度、总糖、总酸。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、水为主要原料，以白砂糖为辅料，加入食品加工用酵母，经发酵、分离、贮存（澄清处理）、调配、过滤、杀菌、灌装而成的发酵型蜂蜜酒。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》的要求制订本企业标准，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 的规定。

南阳市君昌食品有限公司

H N

Q B