



411143S-2019



鹤壁市淇滨区保和堂酒坊企业标准

Q/HBJ 0001S-2019

发酵配制酒

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

鹤壁市淇滨区保和堂酒坊 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由鹤壁市淇滨区保和堂酒坊提出并起草。

本标准起草单位：鹤壁市淇滨区保和堂酒坊。

本标准起草人：苏亚丽、潘启凡、谢红权、王杨、张萍。

H N

Q B

发酵配制酒

1 范围

本标准规定了发酵配制酒的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜水果（桑椹、西瓜、樱桃、石榴、草莓、水蜜桃、葡萄、苹果、山楂、鲜梨、红枣、山药、核桃、鲜杏、鲜桃）中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、发酵、渣汁分离、过滤、加入浓香型白酒、黄酒、调配、贮存、灌装、包装而成的发酵配制酒。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 桑椹应符合 GB 29572 的规定。
- 2.1.3 西瓜应符合 NY/T 584 的规定。
- 2.1.4 草莓应符合 NY/T 444 的规定。
- 2.1.5 浓香型白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。
- 2.1.6 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。
- 2.1.7 水蜜桃应符合 NY/T 866 的规定。
- 2.1.8 苹果应符合 GB/T 10651 的规定。
- 2.1.9 红枣应符合 GB/T 26150 的规定。
- 2.1.10 山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.11 鲜梨应符合 GB/T 10650 的规定。
- 2.1.12 鲜杏应符合 NY/T 696 的规定。
- 2.1.13 核桃应干净、清洁、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.14 鲜桃应符合 NY/T 586 的规定。
- 2.1.15 樱桃、石榴、葡萄、山楂应新鲜饱满、成熟适度、风味正常、无畸形、破裂、腐烂、病虫伤和机械伤，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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100mL，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本产品特有的气味和滋味，无异味	
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 (20℃), %vol	18±1、20±1、22±1、24±1、26±1、28±1、 30±1、32±1、34±1、36±1、38±1、40±1、 42±1、44±1、46±1、48±1、50±1、52±1	GB 5009.225
总酸 (以乙酸计), g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤ 200	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥ 0.30	GB/T 15038
甲醇 ^a , g/L	≤ 1.0	GB 5009.266
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
氰化物 ^a (以 HCN 计), mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：^a 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；^b 指标仅限添加有山楂的发酵配制酒；*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

酒精度低于24 (20℃) %vol的产品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	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB 4789.10 第二法

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 12696 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、干浸出物、菌落总数(限酒精度低于 24 (20℃) %vol 的产品检验)、大肠菌群(限酒精度低于 24 (20℃) %vol 的产品检验)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以新鲜水果（桑椹、西瓜、樱桃、石榴、草莓、水蜜桃、葡萄、苹果、山楂、鲜梨、红枣、山药、核桃、鲜杏、鲜桃）中的一种或多种为原料，经清洗、粉碎、发酵、渣汁分离、过滤、加入浓香型白酒、黄酒、调配、贮存、灌装、包装而成的发酵配制酒。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 NY/T 1508《绿色食品 果酒》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁市淇滨区保和堂酒坊

H N
Q B