



411074S-2019



河南六粮御液酒业有限责任公司企业标准

Q/HLJ0001S-2019

枣发酵酒

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

河南六粮御液酒业有限责任公司 发布

前 言

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

本标准由河南六粮御液酒业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：栗臣川、胡德玉。

H N

Q B

枣发酵酒

1 范围

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

本标准适用于以红枣经挑选、清洗、粉碎，辅以深井水（经过滤、二级反渗透）、酵母进行发酵，添加二氧化硫，经过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的枣发酵酒。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 生产用水应符合 GB5749 的规定。

2.1.2 红枣应符合 GB 5835 的规定。

2.1.3 酵母应符合 GB/T 20886 的规定。

2.1.4 二氧化硫应符合 GB 1886.213 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、色泽和杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	浅黄色	
气味	具有红枣的气味	
滋味	具有红枣滋味，酸甜可口	
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)	12±1、16±1	GB 5009.225
总糖(以蔗糖计), g /L	≤ 4.0	GB 5009.8
挥发酸 (以乙酸计), g/L	≤ 1.5	GB/T 15038
干浸出物, g/L	≥ 6.0	GB/T 15038
*铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12

二氧化硫残留量, mg/L	≤	250	GB 5009.34
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

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 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB 4789.10
注: a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

2.7 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的要求, 农药残留限量应符合 GB 2763 的要求。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量、酒精度。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以红枣经挑选、清洗、粉碎，辅以深井水（经过滤、二级反渗透）、酵母进行发酵，添加二氧化硫，经过滤、杀菌、灌装、封口加工而成的枣发酵酒。

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》的有关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。

河南六粮御液酒业有限责任公司

H N

Q B