

ICS 67.160.10
X 62

Q/LQLZ

海南省食品安全企业标准

Q/LQLZ 0001S—2018

无核荔枝酒

海南省食品安全企业标准
备案专用章
编号: 460142S-2018
有效期: 2018年4月3日
至 2021年4月2日

2018-03-01 发布

2018-03-20 实施

海南陆侨荔枝酒业有限公司

发布

前 言

本标准由海南陆侨荔枝酒业有限公司提出。

本标准由海南陆侨荔枝酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：洪启恩、林壮森、黄业福、易美华、毛祥飞、滕飞。

本标准为首次发布。

无核荔枝酒

1 范围

本标准规定了无核荔枝酒的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以无核荔枝为原料，经清洗、去壳、榨汁、澄清、发酵、陈酿、过滤、杀菌、贮存、包装等生产工艺制成的无核荔枝酒生产控制、检验、贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检测规则
- 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》
- 国家质量监督检验检疫总局令第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 无核荔枝：应新鲜、无腐烂变质、无病虫害。污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色 泽	近似无色或略带禾秆黄色	取适量试样置于 50ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
性 状	澄清透明液体，允许有少量沉淀物	
气味与滋味	具有纯正、清爽、愉悦、和谐的荔枝果香、花香与酒香，酒体完整	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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	5.0~18.0	GB 5009.225
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≥ 2.0	GB/T 15038
干浸出物 b, g/L	≥ 12.0	GB/T 15038
挥发酸 (以醋酸计), g/L	≤ 2.5	GB/T 15038
滴定酸 (以酒石酸计), g/L	4.0~10.0	GB/T 15038
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总二氧化硫 (SO ₂), mg/L	≤ 200	GB/T 15038

3.4 微生物限量

应符合表4的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检 验 方 法
沙门氏菌	≤ 0/25ml	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	≤ 0/25ml	GB 4789.10 第二法

注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12696的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。抽样量不得少于12个最小独立包装。每批产品抽样数量不少于2kg，抽样数量的1/4用于感官检查和理化指标检验，1/2用于微生物指标检验，1/4用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

5.3.1 应由检验部门按本标准逐批检验，检验合格后，在产品包装箱外附有合格证的产品方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、酒精度、滴定酸、总糖、标签等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检等。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每半年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产3个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

标签、应符合GB 7718和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。运输包装的储运标志应符合GB/T 191的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.1和GB 4806.5的要求。瓶盖垫应符合GB 4806.5的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

6.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应防雨、防潮、防曝晒，防挤压、碰撞。装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防霉、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，酒精度在10%vol以下的保质期为24个月。
