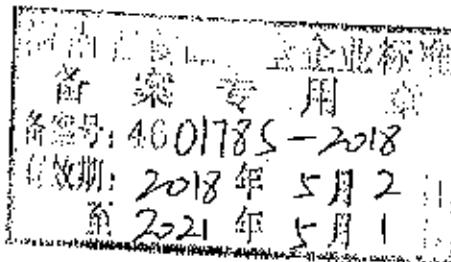


**Q/LXY**

**海 南 省 食 品 安 全 企 业 标 准**

**Q/LXY 0001S—2018**

**绿橙酒**



2018-04-01发布

2018-04-30实施

琼中黎乡源酒业发展有限公司

发 布

## 前 言

本标准由琼中黎乡源酒业发展有限公司提出。

本标准由琼中黎乡源酒业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：夏宏、于春杰、夏惠梅、于延威、王添超。

本标准为首次发布。

# 绿橙酒

## 1 范围

本标准规定了绿橙酒的产品分类、技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以新鲜的绿橙为原料，经清洗、去皮、粉碎、榨汁、澄清，添加白砂糖、酒曲进行发酵、蒸馏、陈酿、过滤、杀菌、贮存、包装等生产工艺制成的绿橙酒生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- 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 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.266 食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6643 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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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 产品分类

产品按原料是否添加大米分为清香型绿橙酒和浓香型绿橙酒。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

4.1.1 绿橙：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。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

4.1.3 酒曲：应符合 GB 31639 的要求。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。

### 4.2 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 液	具备本品应有的色泽	
性 状	澄清透明液体，无沉淀	
气 味 与 滋 味	具有纯正、清爽、怡悦、和谐的酒香或米香，酒体完整	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	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

### 4.3 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° C), %vol	32.0±1.0, 46.0±1.0, 53.0±1.0	GB 5009.225
甲醇, g/100ml.	≤ 0.6	GB 5009.226
氰化物(以 HCN 计), mg/L	≤ 7.0	GB 5009.36
铅(以 Pb 计), mg/L	≤ 0.5	GB 5009.12

注：甲醇、氰化物指标均以 100% 酒精度计

### 4.4 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。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 12696 的要求。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批

每次勾兑、调配、包装出厂的同一包装规格产品为一检验批次。

## 6.2 抽样

6.2.1 应在全批产品的不同部位，按规定件数随机抽取样品，样品的检验结果适用于整个检验批次。

6.2.2 每批产品随机抽取，抽取方案按表3的要求。

表3 抽样方案

单位：瓶

规格	<1500 箱	≥1500 箱
110~250 mL/瓶	8	12
250~500 mL/瓶	6	8
≥500 mL/瓶	4	6

## 6.3 出厂检验

每批产品须经生产企业质量检验部门检验合格并附有产品合格证方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、酒精度和标签等。

## 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，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6个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出进行型式检验的要求时。

## 6.5 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。所检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。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和《关于修改<食品标识管理规定>的决定》的规定，同时应标示“过量饮酒有害健康”。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

### 7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.1及GB 4806.5规定，玻璃瓶盖应符合GB 4806.1及GB 4806.7的要求；外包装用瓦楞纸板箱应符合GB/T 6543规定。

### 7.3 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；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。

#### 7.4 贮存

产品应储存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异味污染；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。