

ICS 67.160.10

X 63

备案号:

Q/HYJY

海南食品安全企业标准

Q/HYJY 0005S—2018

海参酒



2018-04-25 发布

2018-05-10 实施

海南椰岛酒业发展有限公司 发布

前 言

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司提出。

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：马小花、符小姝。

本标准为首次发布。

海参酒

1 范围

本标准规定了海参酒的技术要求、食品工业用加工助剂、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。

本标准适用于以白酒、水、白砂糖、海参、牡蛎干、枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、肉桂、丁香等原料，经提取、调配、后处理、灌装、包装等生产工艺制成的海参酒的生产控制、检验和贮运等环节。

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 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/T 5009.48 蒸馏酒及配制酒卫生标准的分析方法

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 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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范

GB/T 10345 白酒分析方法

GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB/T 26940 牡蛎干

GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）

GB 31602 食品安全国家标准 干海参

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第123号令《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国药典》（2015年版一部）

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 白酒：应符合 GB 2757 的要求。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.4 枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、肉桂、丁香：应符合《中华人民共和国药典》（2015年版一部）的规定。

3.1.5 海参：应符合 GB 31602 的要求。

3.1.6 牡蛎干：应符合 GB/T 26940 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	浅黄色	GB/T 15038
澄 明 度	允许有少量沉淀及聚集物	
香 气	动植物醇香与酒香复合谱调	
滋 味	绵甜、柔和、尾净	
风 格	具有本产品典型的风格	
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, %vol	35.0±1.0	GB 5009.225
总糖(以葡萄糖计), g/100mL	2.0~3.5	GB/T 15038
总酸(以乙酸计), g/L	≤ 2.0	GB/T 15038
固形物, g/100mL	≤ 2.0	GB/T 10345
甲醇*, g/L	≤ 0.4	GB 5009.265
铅(以pb计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
氰化物*(以HCN计), mg/L	≤ 3.0	GB/T 5009.48

*甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。

3.4 净含量及试验方法

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，单件净含量允许偏差按JJF1070规定方法进行。

3.5 食品工业用加工剂

植物活性炭应符合GB 29215的要求，硅藻土应符合GB 14936的要求。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951的要求。

5 检验规则

5.1 原辅料入库检验

原辅料入库前按原料要求标准检验，合格后方可入库备用。

5.2 组批

以调配罐容量为依据，以每次调配好一罐酒液为调配批，调配好的酒液经灌装、包装后，规格相同的产品为灌装批（分装批）。

5.3 出厂检验

每批产品须经检验部门按本标准规定的方法检验合格，并出具产品合格证，方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、酒精度、固形物、总糖、总酸、甲醇、净含量和标签等。其中感官指标、酒精度、固形物、总糖、总酸、甲醇共6个项目在调配批检验，标签和净含量偏差在分装批检验。

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。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 食品安全监督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。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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718及《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。

6.2 包装

产品采用玻璃瓶包装，外包装采用瓦楞纸箱包装。玻璃瓶应符合4806.1及4806.5规定，瓶盖内垫应符合4806.1及GB 4806.7规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

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、冻结。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

产品应储存于常温、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。