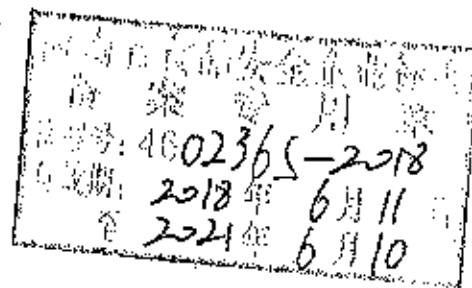


Q/CL

海南省食品安全企业标准

Q/CL 0001S 2018

鲜椰露酒



2018-03-20 发布

2018-03-30 实施

海南春蕾南繁实业发展有限公司 发布

前 言

本标准由海南黎苗南繁实业发展有限公司提出。
本标准由海南黎苗南繁实业发展有限公司起草。
本标准主要起草人：文文建、彭绍诚
本标准首次发布

鲜椰露酒

1 范围

本标准规定了鲜椰露酒的产品分类、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、运输和贮存的要求。

本标准适用于本标准第三章规定产品的生产控制、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 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 5009.36 食品安全国家标准 食品中氧化物的测定
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.268 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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 27588 露酒
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- NY/T 490 椰子果
- 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

3.1 椰子果装)鲜椰露酒

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，灌装于大椰子水，保留椰子肉的成熟鲜椰子果中浸泡、窖藏制成。

3.2 玻璃瓶装)鲜椰露酒

以蒸馏酒或食用酒精为酒基，灌装于去椰子水、保留椰子肉的成熟鲜椰子果中浸泡、窖藏，经过滤、勾兑、灌装、包装等工艺制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 4.1.2 食用酒精：应符合 GB 31640 的要求。
- 4.1.3 椰子果：应符合 NY/T 490 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
外 观	浅黄色，清亮透明，有光泽，允许有微量聚集体	取适量试样置于洁净的 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，品其香味
香 气	具有椰子酒特有的浓郁椰香，无异香	
口 味	醇厚，醇甜爽口，无异味	
风 格	酒体协调，具有椰子酒应有的典型风格	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

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	(椰子果装) 鲜椰露酒	31.0±5.0、33.0±5.0、45.0±5.0	GB 5009.225
	(玻璃瓶装) 鲜椰露酒	31.0±2.0、33.0±2.0、45.0±2.0	
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	≤	0.4	GB 5009.12
总酸 (以乙酸计), g/L	≤	7.5	GB/T 15038
总糖 (以葡萄糖计), g/L	≤	300	GB/T 15038
总酯 (以乙酸乙酯计), g/L	≥	0.35	GB/T 27588
干浸出物, g/L	≥	0.30	GB/T 15038

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。

6 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	3	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

产品采用椰子果装或玻璃瓶包装，椰子果应符合 NY/T 490的要求，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；外包装采用瓦楞纸板箱包装，瓦楞纸板箱应符合GB/T 6543规定。包装规格为：125ml/瓶、150ml/瓶、250ml/瓶、500ml/瓶、600ml/瓶，或按客户要求规格包装。

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、防晒晒；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

产品应贮存于干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；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贮存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，椰果装产品保质期为 18 个月，玻璃产品保质期为 36 个月。