

ICS 67.160.10

X 63

Q/MRCH

海南省食品安全企业标准

Q/MRCH 0002S—2020

桑葚酒



2020-05-30 发布

2020-07-30 实施

万宁美然成酒业有限公司 发布

前 言

本标准由万宁美然成酒业有限公司提出。
本标准由万宁美然成酒业有限公司起草。
本标准主要起草人：叶庆雄，杨爱梅。
本标准为首次发布。

桑葚酒

1 范围

本标准规定了桑葚酒的技术要求、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。

本标准适用于以桑葚鲜果为原料，经白酒浸泡、压榨、甩渣过滤、山兰酒（发酵酒）勾兑、灭菌、沉淀、澄清、灌装、贮存等生产工艺制成的桑葚酒的生产控制、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 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 食品中农药残留最大限量
- 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 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品
- 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/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- 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 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
- 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》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白酒：应符合 GB 2757 的要求。

3.1.2 山兰酒：应符合 GB 2758 的要求。

3.1.3 桑葚鲜果：应无虫害、无腐烂变质，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。

3.1.4 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
性 状	透明液体，允许有少量沉淀物	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
色 泽	绛红色	
滋味与气味	香醇、微甜爽口、无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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° C), %vol	10~50	GB 5009.225
甲醇*, g/100mL	≤ 0.06	GB 5009.266
氰化物* (以 HCN 计), mg/L	≤ 6.0	GB 5009.36
铅 (以 Pb 计), mg/L	≤ 0.4	GB 5009.12
六六六, mg/L	≤ 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/L	≤ 0.05	GB/T 5009.19

注：1、酒精度按标签标示值，允许误差为标签示值的±1%vol；
2、*甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。

3.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL 或 g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL 或 g	GB 4789.10

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》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

经每次勾兑、调配好的一桶酒液为调配批；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）。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足一千件者按一千件计。净含量<500mL的，抽取8瓶，净含量 \geq 500mL的，抽取6瓶，总量不少于3000mL。抽样数量的1/2用于理化指标和功效成分指标检验，1/2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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、酒精度、净含量及标签等。

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) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- e) 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。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 的规定，同时标注警示语“过量饮酒有害健康”。产品运输包装的储运标识应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 规定，瓶盖内垫应符合 GB 4806.7 规定，包装规格有 120ml/

瓶、250ml/瓶、500ml/瓶，或按客户要求包装。外包装采用瓦楞纸板箱应符合 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；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、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

产品应贮于清洁、干燥、防潮、无异味的专用仓库内；仓库周围应无异气污染；通风良好，严防日光直射不得与有毒、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，产品保质期为 36 个月。
