

ICS 67.160.10
X 63

Q/QY

海南省食品安全企业标准

Q/QY 0002S—2024

山兰酒

2024-09-20 发布

2024-10-20 实施

海南琼崖酒厂有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由海南琼崖酒厂有限公司提出。

本标准由海南琼崖酒厂有限公司起草。

本标准主要起草人：卢初群、吴挺富、袁琼洁。

本标准为首次发布。

山兰酒

1 范围

本标准规定了山兰酒的产品分类、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定山兰酒产品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1354 大米

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB 4806.11 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 5009.225 食品安全国家标准 酒和食用酒精中乙醇浓度的测定

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 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 13738.1 红茶 第1部分：红碎茶

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

QB/T 4577 甜酒曲

DBS46/004 食品安全地方标准 香露兜叶（粉）

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告2023年第9号《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》

3 产品分类

3.1 山兰酒

以水、山兰米、糯米为主要原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而成。

3.2 山兰冰酒

以水、山兰米、糯米为主要原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、低温发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而制成。

3.3 红茶山兰酒

以水、山兰米、糯米、红茶为原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化（红茶用温度为60℃浸泡后一起发酵）、封缸发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而制成。

3.4 铁皮石斛山兰酒

以水、山兰米、糯米、新鲜铁皮石斛为原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而制成。

3.5 灵芝山兰酒

以水、山兰米、糯米、灵芝为原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而制成。

3.6 斑斓山兰酒

以水、山兰米、糯米、斑斓叶为原料，经浸米、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、压榨、澄清、过滤、灭菌、装瓶等生产工艺酿造而制成。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 山兰米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 酒曲：应符合 QB/T 4577 的规定。

4.1.3 灵芝、铁皮石斛：应符合国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局公告 2023 年第 9 号公告的规定。

4.1.4 红茶：应符合 GB/T 13738.1 的要求。

4.1.5 斑斓叶：应符合 DBS46/004 的要求。

4.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。

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
性 状	为澄清透明液体，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	浅黄色至黄褐色	
滋味与气味	有具有本品特有的浓郁醇香，鲜甜爽口，无异味	

表 1 感官要求（续表）

项 目	要 求	
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	≥ 3.0	GB 5009.225
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
注：1、酒精度以标签标示值为准。 2、酒精度标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		

4.4 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 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10
^a 样品的分析方法及处理按GB 4789.1执行。				

4.5 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。

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

经每次发酵调配好的一桶（罐）酒液为发酵调配批；发酵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）。

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 出厂检验抽样：批次数在 300 箱以下，随机抽取样品 3-4 瓶，2 瓶检验，余下的留样；批次数在 301 箱以上抽取样品 4-5 瓶；2 瓶检验，余下的留样。

6.2.3 型式检验抽样：批次数在 300 箱以下，随机抽取样品 10 瓶，5 瓶用于微生物检验，余下的用于感官、理化指标、净含量、标签检验和留样；批次数在 301 箱以上，随机抽取样品 12 瓶，5 瓶用于微生物检验，余下的用于感官、理化指标、净含量检验和留样。

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。

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。微生物指标检验不合格判该批产品为不合格品，不得复检；微生物以外指标检验结果不符合标准要求时，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GB 2758的规定，标签应标示“过量饮酒有害健康”。斑斓山兰酒应标识斑斓每日食用量≤30g（以鲜叶计），孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品采用玻璃瓶或陶瓷瓶包装，玻璃瓶应符合GB 4806.5规定，陶瓷瓶应符合GB 4806.5规定，瓶盖应符合GB 4806.11的要求；产品销售包装应符合GB 23350的要求，外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的要求。包装规格根据客户和市场要求确定。

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储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，保质期按标签标示执行。
