ICS 67.160.10
X 63

Q/HF

海南省食品安全企业标准

Q/HF0002S—2024

代替 Q/HF 0002S—2021

山兰酒

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号：46000115S-2024
有效期：2024年3月6日
至 2027年3月5日

2024-01-20 发布

2024-03-06 实施

海南峰荷酒业有限公司 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。

本标准代替 Q/HF 0002S—2021《山兰酒》。

本标准与 Q/ HF 0002S—21 相比主要变化如下：

——引用最新版本的规范性引用文件；

——修订了部分技术指标。

本标准由海南峰荷酒业有限公司提出。

本标准由海南峰荷酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：卢初群、袁琼洁、冯飞。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HF0002S—2021。

3.1.3 水：应符合 GB 5749 的规定。

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	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	
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（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。			

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[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。				

3.5 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。

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）。

5.2 抽样

5.2.1 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。

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

5.2.3 型式检验抽样：批次数量在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；批次数量在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。

5.3 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。

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) 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。

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和GB 2758的规定，标签应标示“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；产品过度包装应符合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。

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，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。

7 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。