

Q/ HNSL

海南省食品安全企业标准

Q/ HNSL 0001S—2024

山栏酒

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 46000149S-2024
有效期: 2024年4月11日
至 2027年4月10日

2024-04-01 发布

2024-04-18 实施

海南山栏酒庄有限公司 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/HNSL 0001S—2021《山栏酒》。

本标准与Q/HNSL 0001S—2021相比，主要变化如下：

——取消了非糖固形物项目。

本标准由海南山栏酒庄有限公司提出。

本标准由海南山栏酒庄有限公司起草。

本标准主要起草人：费雪忠、冼康富、王雪玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNSL 0001S—2021。

山栏酒

1 范围

本标准规定了山栏酒的技术要求、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、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以海南旱稻（山栏稻）米为主要原料，经蒸米、糖化、发酵、压榨、除菌、贮存、勾调后，再经过滤、杀菌、装瓶、包装等生产工艺制成的山栏酒的生产控制、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 1354 大米
GB 1886.19 食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米
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 4806.7 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 5009.225 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 13662 黄酒
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
QB/T 4577 甜酒曲
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》

3 产品分类

3.1 产品根据质量不同分为一级和二级。

3.2 产品根据含糖量不同分为“干型”、“半干型”、“半甜型”和“甜型”。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 海南早稻（山栏稻）米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.1.2 酒曲：应符合 GB 1886.19 或 QB/T 4577 的规定。
- 4.1.3 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
		一级	二级	
性 状		淡黄色至红褐色液体，清亮透明，有光泽，允许瓶(坛)底有少量聚集物		GB/T 13662
香 气		具有山栏稻米发酵酒和添加物的醇香，无异香		
口味	干型	柔净醇和、清爽、无异味	柔净醇和、较清爽、无异味	
	半干型	柔和、鲜爽、无异味	柔和、较鲜爽、无异味	
	半甜型	柔和、鲜甜、清爽、无异味	柔和、鲜甜、较清爽、无异味	
	甜型	鲜甜，醇厚，无异味	鲜甜，较醇厚，无异味	
风格		酒体协调，具山栏稻米发酵酒的典型风格		

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
		一级	二级	
总糖（以葡萄糖计），g/L	干型 ≤	15.0		GB/T 13662
	半干型	15.1~40.0		
	半甜型	40.1~100.0		
	甜型 >	100.0		
总酸（以乳酸计），g/L	干型	2.5~7.0		GB/T 13662
	半干型	2.5~7.0		
	半甜型	3.8~8.0		
	甜型	4.0~8.0		
酒精度（20℃），%vol		≥ 6.0		GB 5009.225
铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.4		GB 5009.12

注 1：酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%。

4.4 微生物限量

应符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			试验方法
	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，并按JJF 1070规定的方法测定。

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

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于8瓶（总量不少于2L），5瓶样品用于微生物指标检验，3瓶样品用于感官检查、理化指标检验和留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

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、总糖、总酸、酒精度、净含量。

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。

- 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。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。

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、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。

7.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5规定，陶瓷瓶应符合GB 4806.5规定，瓶盖应符合GB 4806.7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。

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，按标签标注执行。
