

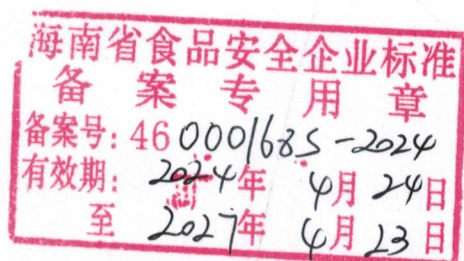
# Q/HYJY

## 海南省食品安全企业标准

Q/HYJY 0002S—2024

代替 Q/HYJY 0002S—2022

### 椰岛牌海王酒



2024-06-09 发布

2024-07-09 实施

海南椰岛酒业发展有限公司 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/HYJY-0002S—2022《椰岛牌海王酒》。

本标准与 Q/HYJY-0002S—2022 相比，主要变化如下：

——“范围”及“技术要求”项下：删除“海参”及其技术要求；

——“规范性引用文件”项下：规范“GB 5009.225”标准名称；删除“干海参”技术标准。

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司提出。

本标准由海南椰岛酒业发展有限公司起草。

本标准主要起草人：周海妹、肖礼勇、张翠侠。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HYJY 0002S—2015、Q/HYJY 0002S—2016、Q/HYJY 0002S—2019、Q/HYJY 0002S—2022。

# 椰岛牌海王酒

## 1 范围

本标准规定了椰岛牌海王酒的产品分类、技术要求、食品工业用加工助剂、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。

本标准适用于以白酒、黄酒、水、白砂糖、枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、肉桂、丁香等为原料，经提取、勾兑、配制、后处理、灌装、包装等生产工艺制成的椰岛牌海王酒的生产控制、检验和贮存等环节。

## 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 317 白砂糖
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 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 食品中氰化物的测定
- 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 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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- GB 14936 食品安全国家标准 食品添加剂 硅藻土
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法（含第1号修改单）
- GB/T 13662 黄酒
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- GB 29215 食品安全国家标准 食品添加剂 植物活性炭（木质活性炭）
- 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》
- 《中华人民共和国药典》（2020年版 一部）

## 3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 白酒：应符合 GB 2757 的要求。
- 3.1.3 黄酒：应符合 GB/T 13662 的要求。
- 3.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。
- 3.1.5 枸杞子、桑椹、龙眼肉、栀子、砂仁、肉桂、丁香：应符合《中华人民共和国药典》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       |
|-----|--------------|------------|
| 色 泽 | 琥珀色          | GB/T 15038 |
| 澄明度 | 允许有少量沉淀及聚集物  |            |
| 香 气 | 药香与酒香复合协调    |            |
| 滋 味 | 绵甜、柔和、尾净     |            |
| 风 格 | 具有本产品典型的风格   |            |
| 杂 质 | 无正常视力可见的外来杂质 |            |

3.3 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

| 项 目                                | 指 标      | 检验方法        |
|------------------------------------|----------|-------------|
| 酒精度, %vol                          | 32.0±1.0 | GB 5009.225 |
| 总糖 <sup>a</sup> (以葡萄糖计), g/100mL   | 2.5~7.5  | GB/T 15038  |
| 总酸 (以乙酸计), g/L ≤                   | 8.0      | GB 12456    |
| 非糖固形物, g/L ≥                       | 0.1      | GB/T 13662  |
| 甲醇 <sup>b</sup> , g/L ≤            | 0.6      | GB 5009.266 |
| 铅 (以 pb 计), mg/kg ≤                | 0.2      | GB 5009.12  |
| 氰化物 <sup>b</sup> (以 HCN 计), mg/L ≤ | 7.0      | GB 5009.36  |

<sup>a</sup> 标签标示值与实测值不得超过±10%。  
<sup>b</sup> 指标均按 100%酒精度折算。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定方法进行测定。

4 食品工业用加工助剂

植物活性炭应符合GB 29215的要求，硅藻土应符合GB 14936的要求。

## 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 8951的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以调配罐容量为依据，以每次调配好一罐酒液为调配批；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）。

### 6.2 抽样

由生产厂的技术检验部门从每一批调配好的酒液抽取1500ml按本标准进行检验，待检验合格后进行灌装和包装。再从灌装，包装好的产品中随机抽取样品按本标准净含量要求和标签标识要求进行检验，并按产品的3倍检验量进行留存。

### 6.3 出厂检验

每批产品须经检验部门按本标准规定的方法检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官、酒精度、非糖固形物、总糖、总酸、甲醇、净含量和标签等。其中感官、酒精度、非糖固形物、总糖、总酸、甲醇共6个项目在调配批检验，标签和净含量在分装批检验。

### 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；
- 食品安全监督部门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

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定，瓶盖内垫应符合GB 4806.7的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。瓦楞纸箱应符合GB/T 6543规定。

### 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，防挤压、碰撞、冻结。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

产品应储存于常温、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异气污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。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，产品保质期为5年。

---