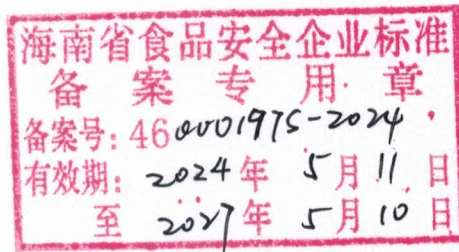


Q/SSJQ

海南省食品安全企业标准

Q/SSJQ 0001S—2024

鳄鱼酒



2024-04-10 发布

2024-05-30 实施

椰一坛（海南）酿造酒业发展有限公司 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—2020《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。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准由椰一坛（海南）酿造酒业发展有限公司提出。

本标准由椰一坛（海南）酿造酒业发展有限公司起草。

本标准起草人：辛淑娟、陈松灶。

本标准为首次发布。

鳄鱼酒

1 范围

标准规定了鳄鱼酒的技术要求、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。

本标准适用于以蒸馏酒为基酒，添加鳄鱼粉，经配料、浸泡、粗滤、勾兑、精滤、灌装、封盖、包装等生产工艺制成的鳄鱼酒的生产控制、检验、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 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 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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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》

《中华人民共和国野生动物保护法》

《中华人民共和国野生动物保护实施条例》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 蒸馏酒：应符合GB 2757的规定。

3.1.2 鳄鱼粉：鳄鱼来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护实施条例》规定的暹罗鳄 *Crocodylus siamensis*、湾鳄 *Crocodylus porosus* 和尼罗鳄 *Crocodylus niloticus*，为人工繁育并饲养时间在5年以上的鳄鱼，鳄鱼粉应符合附录A的规定。

3.1.3 生产用水：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
外 观	澄清液体，无沉淀及悬浮物 ^a ，久置允许有少量沉淀	取适量试样置于洁净的 50 mL 烧杯中，在自然光下观察色泽、外 观，并嗅其香气，用温水开水漱口，品其滋味、风格
色 泽	具有本品应有的色泽	
风 格	具有本品的独特风格	
香 气	具有本品应的酒香，诸香和谐纯正	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	
注： ^a 贮存 6 个月以上的产品允许有少量沉淀。		

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法
酒精度 ^a （20℃），% vol	30.0~58.0	GB 5009.225
甲醇 ^b ，g/L ≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以 HCN 计），mg/L ≤	8.0	GB 5009.36
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
注： ^a 酒精度实测值与标签标示值不得超过±1.0%vol； ^b 甲醇、氰化物指标均按 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》的规定，并按 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 8951 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

5.2 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 10 独立包装（总量不少于 1kg），8 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，2 个包装样品用于留样，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

产品应由生产厂的质量监督检验部门按本标准的规定进行检验，合格后方可出厂。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) 食品安全监管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。所检项目检验结果出现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、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718和GB 2757 的规定。外包装运输标志应符合GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装用玻璃瓶应符合GB 4806.5 的要求，陶瓷瓶应符合GB 4806.4 的要求或采用符合食品安全相关国家标准要求的其他包装材料，产品过度包装应符合 GB 23350 的要求。外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543 的规定。

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，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；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，产品保质期按产品标签标示执行。

附录 A
(规范性附录)
鳄鱼粉的质量要求

A.1 适用范围

适用于以来源应符合《中华人民共和国野生动物保护法》和《中华人民共和国野生动物保护 实施条例》规定的暹罗鳄 (*Crocodylus siamensis*)、湾鳄 (*Crocodylus porosus*) 和尼罗鳄 (*Crocodylus niloticus*), 为人工繁育并饲养时间在5年以上的鳄鱼为原料, 经加清洗、干燥、粉碎、混合、过筛、包装、速冻等工艺制成的鳄鱼粉。

A.2 质量要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1 鳄鱼粉的质量要求

项 目		指 标			
性 状		均匀粉末状			
色 泽		具有本品应的色泽			
气味与滋味		具有本品应的滋味及气味、无异味			
杂 质		无肉眼可见的外来杂质			
水分, g/100g	≤	7.0			
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.2			
项 目		采样方案及限量 (若非指定, 均以/25g 表示)			
		n	c	m	M
菌落总数, CFU/g		5	2	10 ⁴	5×10 ⁴
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	100
霉菌, CFU/g	≤	50			
沙门氏菌		5	0	0	—