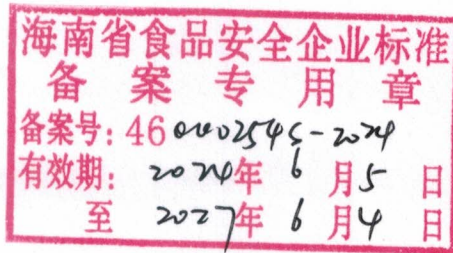


Q/DAWO

海南省食品安全企业标准

Q/DAWO 0002S—2024

酒糟包



2024-05-08 发布

2024-06-08 实施

定安啊喔哦食品技术有限公司

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。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司提出。

本标准由定安啊喔哦食品技术有限公司起草。

本标准起草人：李肖云、林师冠。

本标准为首次发布。

酒糟包

1 范围

本标准规定了酒糟包的技术要求、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。

本标准适用于以大米（或糯米）、酒曲、水为原辅料，经原料前处理、清洗、蒸粮、摊凉、拌曲、发酵、灌装、杀菌或不杀菌、包装等生产工艺制成的酒糟包的生产控制、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/T 1354 大米

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 4789.25 食品安全国家标准 食品微生物学检验 酒类、饮料、冷冻饮品采样和检样处理

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/T 10786 罐头食品的检验方法

GB 12456 食品安全国家标准 品中总酸的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 大米、糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 3.1.2 酒曲：应符合 GB 31639 或 QB/T 4577 的规定。
- 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取适量样品于烧杯中，在自然光条件下观其色泽和组织形态，检查有无杂质，闻其气味，温开水漱口后，品其滋味
组织形态	产品呈固液混合体，有明显醪糟米等原辅料	
气味、滋味	具有本品特有的滋味和香味，无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

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℃）， % vol	0.5~18.0	GB 5009.225
固形物，g/100g ≥	20.0	GB/T 10786
总酸（以乳酸计）， % ≤	12.0	GB 12456
铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12

3.4 微生物限量

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（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌（）	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 及 GB 4789.25 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，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 14881的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次调配、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的产品为一组批。

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 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，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、固形物、总酸（以乳酸计）。

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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它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。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 2758 的有关要求。运输包装的储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

产品包装材料应符合 GB 4806.5 或 GB 4806.7 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，产品销售包装应符合 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，产品保质期按标签标示执行。
