

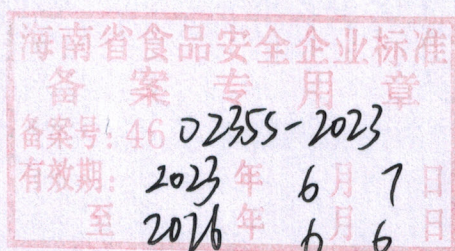
Q/FXS

海南省食品安全企业标准

Q/FXS 0005S—2023

代替 Q/FXS 0005S—2020

诺丽果酒



2023 - 05 - 10 发布

2023 - 06 - 10 实施

海南丰席树诺丽产业有限责任公司 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/FXS 0005S—2020《诺丽果酒》。

本标准与 Q/FXS 0005S—2020 相比，主要变化如下：

- 删除规范性引用文件 GB/T 5009.19《食品中有机氯农药多组分残留量的测定》；
- 删除了六六六、滴滴涕指标。

本标准由海南丰席树诺丽产业有限责任公司提出。

本标准由海南丰席树诺丽产业有限责任公司起草。

本标准主要起草人：肖江萍、丁雪花。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/FXS 0005S—2020。

诺丽果酒

1 范围

本标准规定了诺丽果酒的技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以诺丽果为主要原料，经过清洗、切片、发酵、烘干、浸提、加糖和酵母、发酵、过滤除菌、灌装等生产工艺制成的诺丽果酒生产控制、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 317 白砂糖

GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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 20886 食品加工用酵母

JJF1070 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 诺丽果：应成熟、无破损、无霉变、无虫蛀，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的要求。

3.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.1.4 酵母：应符合 GB/T 20886 的要求。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	棕褐色	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
性 状	酒液清亮，无浑浊现象，允许有少量沉淀物	
气味与滋味	具有纯正、优雅、和谐的诺丽果香与酒香，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 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度，% vol	5.0~12.0	GB 5009.225
铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.45	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的要求。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量			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	1	0/25ml	GB 4789.10

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 JJF1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 12696 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料发酵、同一班次勾兑、调配和罐装生产的同一规格产品为一批。

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 8 个瓶

(总量不少于 2L), 2 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, 1 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

产品出厂前, 应由生产厂的质量监督检验部门按本标准检验合格后方可出厂。出厂检验项目为: 感官、酒精度、净含量。

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、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 2758、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。

6.2 包装

产品包装容器应符合 GB 4806.5 的要求, 瓶盖应符合 GB 4806.7 的要求, 运输用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内; 仓库周围应无有害气体污染; 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，诺丽果酒的保质期为 24 个月。
