

Q/HNXK

海南省食品安全企业标准

Q/HNXK 0019S—2024

香草兰或斑兰香型诺丽白兰地

2024 - 12 - 10 发布

2024 - 12 - 15 实施

前 言

本文件按照《中华人民共和国食品安全法》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。

本文件由海南兴科热带作物工程技术有限公司提出。

本文件起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司。

本文件主要起草人：辜春鹤、冯镇、贺书珍、宗迎。

本文件为首次发布。

香草兰或斑兰香型诺丽白兰地

1 范围

本文件规定了香草兰或斑兰香型诺丽白兰地的技术要求、食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本文件适用于以诺丽鲜果或其果汁为主要原料，香草兰和斑兰为辅料，添加加工用菌种（酿酒酵母Y5、酿酒酵母CR1、酿酒酵母RW、乳酸乳球菌乳脂亚种134），经过清洗、榨汁、发酵、蒸馏、陈酿、包装等生产工艺制成的香草兰或斑兰香型诺丽白兰地的生产控制、检验和贮运等环节

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.13 食品安全国家标准 食品中铜的测定
- 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 8951 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范
- GB/T 11856.2 烈性酒质量要求 第2部分：白兰地
- GB 29938 食品安全国家标准 食品用香料通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- 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 诺丽鲜果：应选用无污染、无腐烂诺丽鲜果，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药最大残留限量应符合 GB 2763、GB 2763.1 的规定。
- 3.1.2 斑兰香料：应符合 GB 29938 的规定。
- 3.1.3 香草兰香料：应符合 GB 29938 的规定。

3.1.4 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 加工用菌种（酿酒酵母 Y5、酿酒酵母 CR1、酿酒酵母 RW、乳酸乳球菌乳脂亚种 134）：应符合 GB 31639 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	无色或浅黄色液体	GB/T 11856.2
外 观	酒液清亮无浑浊，无悬浮物	
香 气	具有纯正的酒香与和谐的斑兰或香草兰香	
口味口感	酒体协调，纯正，无杂味	
风 格	具有本品独有的风格	

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 ^a （20℃），%vol	40.0~44.0	GB 5009.225
酒龄，年	2	查看标签标注
非酒精挥发物总量(挥发酸+酯类+醛类+高级醇)， g/L(100%vol 乙醇) ≥	1.0	GB/T 11856.2
铜，mg/kg ≤	6.0	GB 5009.13
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12

注：^a酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，并按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产过程卫生要求

应符合GB 8951的规定。

5 食品添加剂

5.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次灌装生产、同一品种、同一品质、同一规格且经包装出厂的产品为一组批。

6.2 抽样

6.2.1 按表 4 抽取样本，单件包装净含量小于 500 mL，总取样量不足 1.5L 时，可按比例增加抽样量。

表 3 抽样表

批量范围/箱	样本数/箱	单位样本数/瓶
50以下	3	3
51~1200	5	2
1201~3500	8	1
3501以上	13	1

6.2.2 采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、生产商名称、采样时间与地点、采样人。将两瓶样品封存，保留两个月备查。其它样品立即送化验室，进行感官、理化和卫生等指标的检验。

6.3 出厂检验

每批产品须经公司质检部门按本文件检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、酒龄、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：

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变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距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 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。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验一次，判定以复验结果为准。复验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。当供需双方对检验结果有异议时，可由有关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

7 标志、包装、贮存、运输

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB/T 11856.2和GB 2757的规定，产品储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

产品宜采用玻璃瓶装包装，玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定。产品销售包装还应符合GB 23350的规定；外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 贮存

产品宜贮存在温度为5℃~25℃、通风良好、干燥、清洁的库房中；离墙离地存放，并要求有垫仓板；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贮存；不应与火种同贮存。

7.4 运输

运输工具应清洁、无异味、无污染；运输温度宜保持在5℃~35℃，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；避免强烈振、雨淋、暴晒、防止冰冻；不应与火种同运。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为120个月。
