

Q/HNXK

海南省食品安全企业标准

Q/HNXK 0020S—2024

香草兰或斑兰香型诺丽果酒

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》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。

S

香草兰或斑兰香型诺丽果酒

1 范围

本文件规定了香草兰或斑兰香型诺丽果酒的术语和定义、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，添加白砂糖、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、过滤、包装等生产工艺制成的诺丽果酒的生产控制、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/T 317 白砂糖
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 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 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 12456 食品安全国家标准 食品中总酸的测定
- 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 15038 葡萄酒、果酒通用试验方法
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

诺丽果酒

以诺丽鲜果或其果汁为主要原料发酵酿制而成，酒精度（20℃）在体积分数（12±1）%的发酵酒。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 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。

4.1.2 斑兰香料、香草兰香料：应符合 GB 29938 的规定。

4.1.3 加工用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.5 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。

4.2 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
外 观	酒液清亮无浑浊，具有本品正常色泽	取适量试样置于50mL烧杯中，在自然光下观察外观和杂质，用鼻嗅其气味；用温开水漱口，品其滋味；综合评定其典型性
香 气	具有优美纯正的酒香与和谐的斑兰或香草兰香	
滋 味	酒体协调，无明显涩味，酸甜恰当	
典型性	具有本品应有的特征和风味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 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℃），（体积分数）（%vol）	≥ 10.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/L	≥ 4.0	GB/T 15038
总酸，g/L	≥ 5.0	GB 12456
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤ 1.2	GB/T 15038
干浸出物，g/L	≥ 11.0	GB/T 15038
总二氧化硫（以SO ₂ 计），mg/L	≤ 250	GB/T 15038
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

注：酒精度允许误差为标签明示值的±1.0%vol。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

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	0	0/25mL	GB 4789.10

注：样品的分析及处理按GB 4789.1和GB 4789.25的规定执行。

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，检验按JJF 1070的规定执行。

5 生产过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

6 食品添加剂

6.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 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。

7 检验规则

7.1 组批

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品种、同一规格产品为一组批。

7.2 抽样

7.2.1 按表 4 抽取样本，单件包装净含量小于 500 mL，总取样量不足 1 500 mL 时，可按比例增加抽样量。

表 4 抽样表

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

7.2.2 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。

7.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本文件规定逐批进行检验，检验合格，并附上质量合格证明方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内，或放在独立的包装盒内，也可在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、总酸、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫、净含量。

7.4 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。

7.5 判定规则

7.5.1 不合格分类

——A类不合格：感官要求、净含量、酒精度、干浸出物、挥发酸、二氧化硫、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌；

——B类不合格：总糖、总酸。

7.5.2 检验结果有两项以下(含两项)不合格项目时，应重新自同批产品中抽取两倍量样品对不合格项目进行复验，以复验结果为准。

7.5.3 复验结果中如有以下3种情况之一时，则判该批产品不合格：

- 1项以上(含1项)A类不合格；
- 1项B类超过规定值的50%以上；
- 两项B类不合格。

7.5.4 当供需双方对检验结果有异议时，可由相关各方协商解决，或委托有关单位进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标签、标志、包装、贮存、运输

8.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 2758的规定，产品储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 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。

8.3 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。

8.4 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；不应与火种同运。

9 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。
