

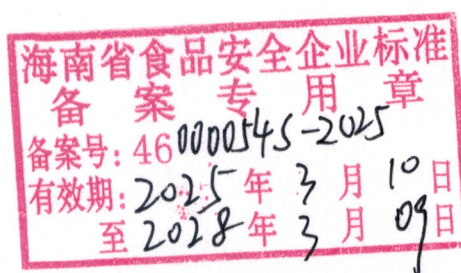
Q/HNLX

海南省食品安全企业标准

Q/HNLX 0001S—2025

代替 Q/HNLX 0001S—2022

【西并】BIANG®酒



2025 - 02 - 15 发布

2025 - 03 - 20 实施

海南黎轩酿酒有限公司

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。

本标准替代Q/HNLX 0001S—2022《【酉并】BIANG®酒》。

本标准与Q/HNLX 0001S—2022相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的规范性引用文件。

本标准由海南黎轩酿酒有限公司提出。

本标准由海南黎轩酿酒有限公司起草。

本标准起草人：符众谋、韩委定。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNLX 0001S—2018、Q/HNLX 0001S—2022。

【酉井】BIANG®酒

1 范围

本标准规定了【酉井】BIANG®酒的产品分类、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。

本标准适用于第3章规定【酉井】BIANG®酒产品的生产控制、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构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的文件，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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 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 4806.7 食品安全国家标准 食品用塑料材料及制品

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

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 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 13662 黄酒

GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

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 产品分类

3.1 【酉井】BIANG®酒

以山兰米、糯米为主要原料，酒曲为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、压榨、过滤、澄清、装瓶、灭菌等生产工艺酿造而成。

3.2 【西井】BIANG®山兰甜酒糟

以山兰米、糯米为为主要原料，酒曲为糖化发酵剂，经浸泡、蒸煮、冷却、加酒曲糖化、封缸发酵、装瓶、灭菌等生产工艺酿造而成的含有一定发酵米粒固形物的固液混合状食品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 山兰米、糯米：应颗粒饱满、成熟，无虫蛀、无发霉、无变质。并应符合 GB/T 1354 的要求。
- 4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.3 酒曲：应符合 GB 31639 的要求。

4.2 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
	【西井】BIANG®酒	【西井】BIANG®山兰甜酒糟	
色泽和外观	浅黄色至黄褐色，清澈透明，允许瓶（坛）底有微量聚集物	浅黄色至深褐色，糟液共存	按GB/T 13662 中的 6.1 规定的方法
香 气	具有本品特有的浓郁醇香，无异香	具有本品特有的浓郁醇香	
口 味	甘美醇厚、鲜甜爽口、无异味	甘美醇厚、鲜甜爽口	
风 格	气味芬芳，蜜甜醇厚，甜而不腻		

4.3 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（20℃），%vol	3.0~20.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计），g/kg ≥	10.0	GB 5009.8
铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：1、酒精度按标签标示执行； 2、酒精度实测值与标签标示值允许差为±2.0%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	0/25g	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	GB 4789.10

注：样品的分析及处理按GB 4789.1执行。

4.5 净含量

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

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 12696的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、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。

6.2 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或2L），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。

6.3 出厂检验

每批产品出厂前须经公司质检部门进行检验，并出具检验合格证后方可出厂。出厂检验的项目：感官要求、净含量、酒精度、总糖。

6.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- 产品正式投入生产时；
- 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；
- 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- 长期停产6个月以上，恢复生产时；
- 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。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。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 2758的规定，并标示警示语“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。

7.2 包装

产品包装用陶瓷瓶应符合GB 4806.4的规定，玻璃瓶应符合GB 4806.5的规定，塑料包装和瓶盖应符合GB 4806.7的规定，产品销售包装应符合GB 23350的要求。外包装采用瓦楞纸板箱应符合GB/T 6543的规定。

7.3 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、防暴晒；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。

7.4 贮存

产品应贮存在干燥、通风的仓库内，不得与有毒有污染的物品及其它杂物混存，不得与潮湿地面直接接触，纸箱垒叠高度不得超过6层，仓库温度应不得高于40℃，贮存温度按标签说明书执行。

8 保质期

在符合本标准规定的贮存条件，产品保质期按标签标示执行。
