

上海明台食品有限公司企业标准

Q/TBAZ 0004S-2018

果蔬米酒

2018-01-18 发布

2018-01-18 实施

上海明台食品有限公司 发布

前 言

果蔬米酒是以发酵米酒为原料，加入适量果蔬汁（桃汁、玫瑰汁、荔枝汁、青梅汁等），再添加适量白砂糖，经充分勾兑而成的低酒精度饮料酒，该产品无国家标准和行业标准，本公司根据 GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》，参考上海市地方标准 DB31/T 384-2014《地理标志产品 崇明老白酒》，同时根据本产品特点制订本企业标准。

本标准编写格式符合 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准由上海明台食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：杨梦平。

本标准于2018-01-18首次发布。

果蔬米酒

1 范围

本标准规定了果蔬米酒的技术要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于 3.1 定义的果蔬米酒（以下简称米酒）。

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 317 白砂糖

GB 2758-2012 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 添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 5009.7 食品安全国家标准 食品中还原糖的测定

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 13662-2008 黄酒

GB 14881 食品企业通用卫生规范

NY/T 3098 加工用桃

SB/T 10197 原果汁通用技术条件

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 第102号（2007） 《食品标识管理规定》（根据总局2009年第123号令修订）

3 定义

3.1 果蔬米酒

以发酵米酒为原料，加入适量果蔬汁如：桃汁、玫瑰（重瓣红玫瑰）汁、荔枝汁、青梅汁等果蔬类汁液，再添加适量白砂糖，经充分勾兑而成的低酒精度饮料酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 发酵米酒应无色或微黄色，透明，其安全指标应符合 GB 2758 的规定。
- 4.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 4.1.4 桃汁或其他果蔬汁应符合 SB/T 10197 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求
外观	常温下无色或呈该品种色泽、纯清、透明，无混浊、无污染，无外来可见杂质
香气	具有该品种特有的香气，无异常
口味	该品种特有口味、无异味
风格	具有该品种特有的典型风格

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
非糖固形物， g/L	≥ 0.5
酒精度 ， % vol	≥ 1.0
总糖（以葡萄糖计）， g/L	5.0~100.0
总酸（以乳酸计） ， g /L	≤ 7.0

4.4 微生物限量

应符合 GB 2758-2012 中 3.5 的规定，见表 3。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行				

4.5 污染物和真菌毒素限量

- 4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.8 灌装要求

- 4.8.1 灌装容器应符合国家有关食品卫生要求。
- 4.8.2 灌装应密封良好，封口应牢固，按 6.5 检验时应无渗漏。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求

取 50mL 被测样品倒入洁净的 100mL 烧杯中，置于明亮处，首先用肉眼观察其色泽，检查其有无可见杂质，同时观察气泡情况；然后仔细鉴别被测样品的气味，品尝其滋味，结果应符合表 1 的规定。

6.2 理化指标

6.2.1 非糖固形物的检验

按 GB/T 13662-2008 中 6.3 规定的方法进行。

6.2.2 酒精度的检验

按 GB 5009.225 规定的方法进行。

6.2.3 总糖的检验

按 GB/T 5009.8 规定的方法进行。

6.2.4 总酸的检验

按 GB/T 13662-2008 中 6.6 规定的方法进行。

6.3 微生物检验

微生物的测定按 GB/T 4789.25 的规定执行，样品的分析及处理按 GB 4789.1 的规定执行。

6.4 灌装密封性检查

将灌装密封好的酒瓶倒置，观察其有无渗漏，检查封口是否牢固，密封是否良好。

6.5 净含量

按 JJF1070 中规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 出厂检验

- 7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、总酸、总糖、非糖固形物和标签。

7.2 型式检验

7.2.2 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出要求时。

7.2.3 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 组批

同原料、同工艺、同配方、同一班次生产的产品为一批。

7.4 抽样方法和抽样数量

7.4.1 出厂检验抽样，从每批产品的不同部位随机抽取，分别进行试验并留样，数量为 16 件。

7.4.2 型式检验抽样，应在出厂检验合格的产品中抽取，数量亦按上述进行。

7.5 判定规则

7.5.2 出厂检验判定规则

- a) 检验结果所有项目符合本标准要求，则判该批产品为合格。
- b) 检验结果如发现异味、污染及含有害杂质或卫生指标中任一项不符合，则判该批产品不合格。
- c) 检验结果如发现其他指标不符合本标准要求时，允许加倍抽取同批产品复验，如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 型式检验判定规则

型式检验中如发现有任何一项不合格时，即判该批产品为不合格。

8 标志、标签、包装、运输和贮存

8.1 标志、标签

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定。

8.1.2 产品标签上应标示：“过量饮酒有害健康”，可同时标示其他警示语。

8.1.3 外包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址等。

8.1.4 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

8.2.1 灌装用玻璃瓶应符合食品卫生要求。

8.2.2 外包装可采用瓦楞纸箱或与客户协商确定。

8.2.3 外包装纸箱应有防止产品受到正常挤压不变形的功能。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁卫生，运输时应避免日晒雨淋，禁止与有毒、有害有异味物品混运。

8.3.2 产品运输温度宜保持在 5℃~35℃。

8.4 贮存

- 8.4.1 产品应贮存于通风、清洁卫生、无腐蚀性介质的室内。
- 8.4.2 产品不得露天堆放或与潮湿地面直接接触，堆放时应用垫板垫气，离地离墙距离不少于 20cm。
- 8.4.3 产品贮存温度宜保持在 5℃~35℃。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件且未开封的情况下，自生产之日起为 12 个月。
