

Q/ZW

贵州省食品安全企业标准

Q/ZW 0001S-2019

养身咂酒
(黄酒)

2019-12-01 发布

2019-12-10 实施

赫章县醉翁养身咂酒厂 发布

前 言

本标准根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的规定制定，作为企业组织生产、检验、贸易和仲裁的依据。

本标准安全性指标参照GB/T 13662-2018《黄酒》制定，其余指标依据《黄酒生产许可证审查细则(2006)》和产品实际制定。

本标准由赫章县醉翁养身咂酒厂提出。

本标准由赫章县醉翁养身咂酒厂起草。

本标准首次发布于2019年12月01日。

本标准主要起草人：谢显科、刘武学。

养身砸酒（黄酒）

1 范围

本标准规定养身砸酒（黄酒）的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于赫章县醉翁养身砸酒厂生产的以玉米、小麦、荞麦、糯米、白砂糖等为主要原料，经选料、调配、碎料、炒料、清洗、浸料、蒸饭、摊凉、糖化发酵、放酒、抽酒、兑酒、煎酒、杀菌、包装等加工工艺制成的黄酒类养身砸酒。

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/T 317	白砂糖
GB 1351	小麦
GB 1353	玉米
GB/T 1354	大米
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 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 7718	食品安全国家标准 食品标签通用标准
GB 10344	预包装食品酒标签通则
GB/T 10458	荞麦
GB/T 13662	黄酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
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 75 号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦：应符合 GB 1351 的规定。

3.1.2 玉米：应符合 GB 1353 的规定。

3.1.3 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

3.1.4 糯米：应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.5 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.7 其他辅料：应符合相应的卫生标准和有关规定，不得添加其他呈香、呈色物质。

3.2 感官要求

感官要求及检验方法应符合表 1 规定。

表 1 感官要求及检验方法

项 目	要 求	检验方法
性 状	清亮透明液体，久置后允许有微量沉淀。	按 GB/T13662 规定的方法进行感官检验
色 泽	浅黄色至褐黄色	
滋味与气味	有本品固有的滋味及气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标及检验方法应符合表 2 规定。

表 2 理化指标及检验方法

检验项目	指标	检验方法
酒精度，（%，Vol 20℃）	6.0-24.0	GB/T 13662
总酸（以乳酸计），g/L $\geq$	2.20	
非糖固形物，g/L $\geq$	5.5	
总糖（以葡萄糖计），g/L $\leq$	100.0	
氨基酸态氮，g/L $\geq$	0.16	
pH	2.5-4.8	
氧化钙，g/L $\leq$	0.5	
铅（以 pb 计），mg/kg $\leq$	0.35	GB 5009.12
注：1、酒精度标签标示值与实测酒精度不得超过 $\pm 1.0\%$ 。		
2、标识酒精度小于 11.0 %，Vol 时，产品非糖固形物、氨基酸态氮指标限值按 11.0 %，Vol 折算。		

3.4 食品添加剂

3.4.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

3.4.2 食品添加剂使用的品种和添加量应符合 GB2760 的规定。

3.5 净含量

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 进行检验。

3.6 生产过程卫生要求

生产过程卫生要求应符合 GB 14881 规定。

4 检验规则

4.1 组批

按同一班次、同一次投料生产的产品为一批。

4.2 抽样

净含量小于 2000 毫升的产品随机抽取不少于 16 个包装，且样品总量不少于 3000 毫升，抽样样品基数不少于 200 个包装；净含量大于等于 2000 毫升的产品，随机抽取 4 个包装，抽样样品基数不得少于 50 个包装。抽样样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

产品出厂前必须经厂检验部门逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、总酸、非糖固形物、总糖、氨基酸态氮、酒精度、pH、氧化钙、净含量。

4.3.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求中规定的全部项目，型式检验应每半年进行一次，有下情况之一时亦应进行：

- a、连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- b、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- c、国家食品质量监督部门提出型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求，判定为合格品。若检验项目出现不符合本标准规定时，允许对不符合项目用留存的同批备检样品进行复验，结果判定以复验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 10344 的规定，标签应标明产品名称、净含量、原料、制造者的名称和地址、生产日期、保质期、执行产品标准号、酒精度、产品类型。

5.2 包装

本产品所用包装材料应符合有关食品包装材料的卫生要求，外包装箱内应有间隔和衬垫，箱体上应注明小心轻放、请勿倒置等标识，图示应符合 GB/T 191 规定。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；产品应离墙地存放。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。产品出库须依先进先出的原则，依次出库。