

Q/GRYM

贵州省食品安全企业标准

Q/GRYM 0002S—2020

杨梅刺梨配制酒

2020-12-20 发布

2021-01-20 实施

贵州任意门酒业有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《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。

本标准由贵州任意门酒业有限公司提出。

本标准起草单位：贵州任意门酒业有限公司。

本标准主要起草人：李世洪。

杨梅刺梨配制酒

1 范围

本标准规定了杨梅刺梨配制酒的要求（含检验方法）、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以白酒（高粱酒、玉米酒或酱香型白酒）为基酒，以杨梅（或杨梅浓缩汁）、刺梨（或刺梨浓缩汁）、冰糖为泡酒料，添加或不添加水、食品添加剂（二氧化碳），经原料前处理、配料、浸泡或不浸泡、勾兑、精滤、灌装、封盖、外包装等工艺加工而成的杨梅刺梨配制酒。

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，仅所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 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB/T 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.36	食品安全国家标准 食品中氰化物的测定
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5009.266	食品安全国家标准 食品中甲醇的测定
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 13104	食品安全国家标准 食糖

GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 17325	食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
GB/T 26760	酱香型白酒
GB/T 35883	冰糖
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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

3 产品分类

3.1 杨梅配制酒

以白酒（高粱酒、玉米酒或酱香型白酒）为基酒，以杨梅（或杨梅浓缩汁）、冰糖为泡酒料，添加或不添加水、食品添加剂（二氧化碳），经原料前处理、配料、浸泡或不浸泡、勾兑、精滤、灌装、封盖、外包装等工艺加工而成的杨梅配制酒。

3.2 刺梨配制酒

以白酒（高粱酒、玉米酒或酱香型白酒）为基酒，以刺梨（或刺梨浓缩汁）、冰糖为泡酒料，添加或不添加水、食品添加剂（二氧化碳），经原料前处理、配料、浸泡或不浸泡、勾兑、精滤、灌装、封盖、外包装等工艺加工而成的刺梨配制酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 高粱酒、玉米酒

应符合 GB 2757 的规定。

4.1.2 酱香型白酒

应符合 GB/T 26760 和 GB 2757 的规定。

4.1.3 刺梨

来源于刺梨(*Rosa roxburghii* Tratt)的果实，应新鲜、成熟、无病虫害及霉烂，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关标准和公告的规定。

4.1.4 杨梅

应新鲜、成熟、无病虫害及霉烂，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及国家有关标准和公告的规定。

4.1.5 杨梅浓缩汁、刺梨浓缩汁

应符合 GB 17325 的规定。

4.1.6 冰糖

应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。

4.1.7 二氧化碳

应符合 GB 1886.228 的规定。

4.1.8 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.9 其他原料应符合相应标准和有关管理规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

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	澄清透明液体，无沉淀及悬浮物，久置允许有少量沉淀	取适量试样置于洁净的50ml烧杯中，在自然光下观察色泽、外观，并嗅其气味，用温水开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
风 格	具有本品的独特风格	
香 气	具有本品应的酒香，植物香，诸香和谐纯正	
滋 味	醇和，舒顺谐调，酒体完整	

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 ^a ，(20℃)% vol	3.0~45.0	GB 5009.225
甲醇 ^b ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 ^b （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
^a 酒精度实测值与标签标示值不得超过±2.0 %vol。 ^b 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。		

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 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌 ^b	5	0	0/25mL	
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 ^b 仅适用于酒精度(20℃) ≤24% vol的产品。				

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。并按JJF 1070规定检验。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关标准规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定，二氧化碳按生产需要适量添加。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一次配料，同一班次，同一生产线生产的同一包装规格产品为一批。

6.2 抽样

在成品仓库中随机抽取样品，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不少于 50kg，随机抽取 1.0L（不少于 12 个最小包装）；样品分成两份，2/3 作为检验，1/3 作为备查。抽样人员应填写抽样单，包括抽样日期、产品名称、生产日期、抽样量等有关内容。

6.3 检验分类

产品的检验分出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官要求、净含量、酒精度。产品检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.2 型式检验

型式检验为本标准要求中所有项目，有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 正常稳定批量生产时，每年至少两次的型式检验；
- c) 当原材料、工艺有较大改变，可能影响产品质量；
- d) 产品停产六个月以上恢复生产时；
- e) 国家食品安全监管机构提出要求时。

6.4 判定规则

检验指标如有一项或一项以上不符合本标准规定时，可对留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，复检结果符合本标准规定时，判该批产品为合格品，复检结果不符合本标准规定时，该批产品为不合格品。若微生物限量不符合本标准要求时，直接判定该批产品为不合格品，且不得复检。

7 标签、包装、运输及贮存

7.1 标签

产品标签标志应符合GB 7718、GB 2757和国家有关标准的规定。外包装储运图示标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品应采用符合食品安全要求的玻璃瓶或陶瓶灌装，应符合GB 4806.5和GB 4806.4的规定，外包装用瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。产品运输包装标志应符合GB/T 191有关规定。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生、运输过程中应防止挤压、暴晒和雨雹淋袭。不得与有毒、有害、有异味的物品混运。装卸时应轻装轻卸。

7.4 贮存

产品应贮存在阴凉、避光、干燥、通风良好并具有防鼠设施的仓库中。不应与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发或潮湿的物品混放。货物离地面 $\geq 20\text{cm}$ ，离墙面 $\geq 20\text{cm}$ 。

8 保质期

在本标准规定的贮运条件下，酒精度(20℃) $\leq 10\%$ vol的产品，保质期为24个月；酒精度(20℃) $> 10\%$ vol的产品，保质期以产品标签上标注为准。