

Q/SXJY

贵州省食品安全企业标准

Q/SXJY 0001S-2021

水果发酵酒

2021-01-15 发布

2021-01-30 实施

贵州天泷神仙酒业发展有限公司 发布

前 言

本文件按照 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草》要求制定。

本文件由贵州天泷神仙酒业发展有限公司提出并批准。

本文件起草单位：贵州天泷神仙酒业发展有限公司。

本文件主要起草人：卿云光、贺健雄、瞿妮妮、杨碧武、党镭玲、焦祥、程昱文。

水果发酵酒

1 范围

本文件规定了水果发酵酒的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则和包装、标志、运输、贮存和保质期。

本文件适用于本公司生产的水果发酵酒。

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/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 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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中亚硫酸盐的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
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/T 6543	瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10346	白酒检测规则和标志、包装、运输、储存
GB 12697	食品安全国家标准 发酵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/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质监总局 75 号令（2005） 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 水果发酵酒

以刺梨、苹果、水蜜桃、荔枝、芒果、柚子、百香果、杨梅、樱桃、山楂、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、木瓜、火龙果等可食用水果的一种或多种为原料，添加白砂糖，经预处理、发酵、过滤、调配、陈酿、包装等特定工序制成的，具有水果风味的水果发酵酒，分为干型、半干型、半甜型和甜型。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原料用的刺梨、苹果、水蜜桃、荔枝、芒果、柚子、百香果、杨梅、樱桃、山楂、菠萝、猕猴桃、哈密瓜、木瓜、火龙果等可食用水果应新鲜、成熟适度、果形完好，无病害及霉烂，不使用任何药物保鲜的果实。

4.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.4 其他原料应符合相应标准和有关规定，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

感官应符合表 1 要求。

表 1

项 目		要 求
色泽及性状		澄清透明液体，呈产品应有的色泽，久置后允许有善良少量沉淀。无肉眼可见外来杂质
香 气		具有纯正、舒适、幽雅的果香味及滋味，无异味
口 味	干型、半干型	具有纯正、幽雅的果香味协调适口，无异味
风 格	半甜型和甜型	具有甘甜醇厚的口味和陈酿的酒香味，酸甜适口、酒体完整

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2

项 目	指 标			
	干型	半干型	半甜型	甜型
^a 酒精度（20℃）/（%vol）	11.0～20.0			
^b 总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤4.0	4.1～12.0	12.0～50.0	≥50.1
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）	≤1.0			
干浸出物/（g/L）	≥6.0			
总二氧化硫(以SO ₂ 计)/(g/L)	≤0.23			
铅（Pb）/（mg/kg）	≤0.2			
^c 展青霉素，μg/L	≤50			
铁（Fe）/（mg/L）	≤8.0			
注： ^a 酒精度标签标示值与实测值允许误差为±2.0 % vol； ^b 总糖标签标示值与实测值允许误差为±10.0 % ； ^c 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。				

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 规定

表 3

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
注： ^a 样品的采样及处理按 GB4789.1 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。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的质量标准及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB12697 的规定。

5. 试验方法

5.1 感官要求

按 GB/T15038 规定的方法评价。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度、总糖、挥发酸、干浸出物、总二氧化硫及铁按 GB/T 15038 规定的方法检验。

5.2.3 铅按 GB 5009.12 规定的方法检验。

5.2.2 展青霉素按 GB 5009.185 规定的方法检验。

5.3 微生物指标

沙门氏菌及金黄色葡萄球菌按 GB/T 4789.25 规定的方法检验。

5.4 净含量

按 JJF 1070 的规定进行检验。

6. 检验规则

6.1 组批

以同一批投料、同一班次生产包装的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取定型包装产品 4 瓶，平分为两份，一份作检样，另一份作备检样。微生物检测采样应符合 GB4789.1 的规定。

6.3 出厂检验

产品出厂前应经本公司检验部门进行出厂检验，检验合格并附合格证方可出厂。出厂检验项目包括感官要求、净含量、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、总二氧化硫及标签等。

6.4 型式检验

型式检验每半年进行一次，检验项目包括本标准 4.2~4.6 的要求。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料来源或生产设备发生较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产 3 个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品质量监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

产品经出厂检验或型式检验符合本标准要求时，判定该批产品合格。如有一项指标不符合本标准要求时，应对留样或从同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复验，判定结果以复验结果为准。

微生物指标不合格时，不得进行复验。

7. 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

产品包装上应有明显标志，食品标签应符合 GB 7718、GB 2758 及 GB 28050 的规定。

7.2 包装

产品包装材料应符合相关卫生标准和有关规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定，产品应包装严密，不得泄漏。

7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。不得与有毒、有害、有异味的物质混运。

7.4 贮存

产品应存放在阴凉、干燥、通风、清洁卫生的库房内。产品与地面及墙面间应有隔离，离地离墙不少于 20 cm。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贮存，纸箱垒高不超过 6 层。

7.5 保质期

产品在本标准规定的贮存条件下，保质期为 24 个月。
