

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010369 S- 2021 号

Q/SJX

辽宁积香庄园酒业有限公司企业标准

Q/SJX 0002S-2021

蜂蜜发酵酒

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的，该备案自动废止。

2021-08-05 发布

2021-09-07 实施

辽宁积香庄园酒业有限公司

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编制。

本标准食品安全指标按、GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》编制，其中铅指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值确定。

本标准由辽宁积香庄园酒业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹浪

本标准属首次发布。

蜂蜜发酵酒

1 范围

本标准规定了蜂蜜发酵酒的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蜂蜜为主要原料，以酵母、葡萄酒、食用酒精、白砂糖、饮用水为辅料，经稀释、发酵、倒酒、过滤、冷冻、调配、灌装、杀菌工艺制成的蜂蜜发酵酒。

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 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法

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 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 10346 白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 317 白砂糖

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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB/T 15037 葡萄酒

GB/T 24694 玻璃容器 白酒瓶

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定

3.1.1 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。

- 3.1.2 酵母：应符合 GB 31639 的规定。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 3.1.4 葡萄酒：应符合 GB/T 15037 的规定。
- 3.1.5 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 3.1.6 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定
- 3.2 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	无沉淀及悬浮物	取适量样品于蜂蜜发酵酒品尝杯中，一般在酒杯中的高度为四分之一至三分之一，置于明亮处，迎光观察色泽、外观和杂质，嗅其气味、品尝其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽，有光泽	
香 气	有蜂蜜香味及酒香气味	
滋 味	协调，清新爽口，醇厚柔和，余味悠长	
典 型 性	有蜂蜜发酵酒的典型风味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

- 3.3 理化指标
- 应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度 ^a （20℃）（%vol）	4~50	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 300	
干浸出物/（g/L）	≥ 6	
挥发酸（以乙酸计）/（g/L）	≤ 1.2	
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.18	GB 5009.12

注：^a酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol。

- 3.4 微生物指标
- 应符合表3的规定

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB 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

3.5 其它污染物限量

应符合GB 2762的规定。按GB 2762规定的方法检验。

3.6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。按GB 2763规定的方法检验。

3.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070的规定测定。

3.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。生产加工过程应确保主要原料的投料满足本标准规定要求。

4 检验规则

4.1 入库检验

生产用原辅料、包装材料在入库前应经企业质量检验部门按规定进行检查验收,合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一次投料、同一品种、同一生产线连续生产的同规格的产品为一批。每批产品中随机抽取一定数量样品(抽样数量应满足检验和备检需要),分成两份,一份检验,一份留样备查。

4.3 出厂检验

产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本标准逐批检验。检验合格并签发质量合格证明(放在包装箱内或独立的包装盒内,或者在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样的)的产品,方可出厂。

出厂检验项目:感官要求、酒精度、总酸、总糖、干浸出物、挥发酸、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为本标准要求规定的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次。有下列情形之一亦应进行型式检验:

- a) 产品定型投产时;
- b) 停产3个月以上恢复生产时;
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时;
- d) 检验结果与型式检验差异较大时和质检部门认为有必要时;
- e) 供需双方对产品质量有争议,请第三方进行仲裁时;
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.4.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标志应符合 GB 7718、GB 28050、GB 2757、GB/T 10346 和《食品标识管理规定》的规定执行。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。产品标签应标注“饮酒过量 有害健康”信息及相关提示信息。

5.2 包装

产品包装材料、包装容器应符合国家食品安全的标准和要求。产品包装内包装应无破损，包装严密；包装容器应大小合适，且能确保食品在贮藏和运输过程中保持干燥、不受污染。酒瓶应符合GB/T 24694的规定。外包装采用的瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

5.3 运输

产品在运输中必须保持完好的包装、保持清洁、卫生、防潮、防晒、防压、防撞击，严禁与有毒、有异味物品混装、混运。搬运时应轻拿轻放，防撞击、防摔、防散包，严禁倒置。

5.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、清洁的库房内，避免光照，贮存温度5-35℃为宜，低温季节应防止冻结。产品不得与有毒、有害、有污染、有异味、易挥发、易腐蚀的物质混存混放。产品应有垫离，离墙20cm，离地10cm，堆码高度不得多于6层。

5.5 保质期

酒精度小于10%vol的，保质期5年。
