

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010377 S-2021 号

Q/SYD

沈阳药大生物科技有限公司企业标准

Q/SYD0023S-2021

神经酸露酒

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。



2021-08-17 发布

2021-09-14 实施

沈阳药大生物科技有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准食品安全指标制定的依据：GB/T27588《露酒》、GB2758《食品安全国家标准 发酵酒及配制酒》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，GB2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》制定。其它指标根据产品实测值确定制定。

本标准附录 A 为规范性附录。

本标准术语和定义是规范性释义。

本标准由沈阳药大生物科技有限公司提出并起草。

本标准适用于本公司或依法委托生产的企业生产。

本标准主要起草人：崔晓廷、王悦。

本标准属首次发布。

神经酸露酒

1 范围

本标准规定了神经酸露酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，加入元宝枫提取物（含神经酸、谷氨酸）或加入顺-15-二十四碳烯酸（神经酸）为香源及营养源，进行调配、混合或再加工制成的、具有植物香和有效成分的配制酒（露酒）。

本标准适用于以商品名称：忆智源、金易清、智能佳等生产销售的神经酸露酒。

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/T191 包装储运 图示标志

GB2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB2758 发酵酒卫生标准

GB2760 食品安全 国家标准食品添加剂使用标准

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB10343 食用酒精

GB10344 预包装饮料酒标签通则

GB/T10345 白酒分析方法

GB/T15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则 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 75 号（2005）

国家质量监督检验检疫总局（2009）第 123 号令

3、术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 露酒 Lu jiu

以蒸馏酒、发酵酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用(或符合相关规定)的辅料或食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、已改变了其原酒基风格的饮料酒，包括植物类露酒，动物类露酒、动植物类露酒。

3.2 顺-15-二十四碳烯酸（神经酸）Cis-15-Tetracosenoic Acid

神经酸，化学名称：顺-15-二十四碳烯酸。本标准所称的神经酸与顺-15-二十四碳烯酸是同一化合物。是国家卫健委 2017 年第 7 号公告的新食品原料。制备工艺是以菜籽油为原料，经过皂化、酸化、萃取、分离、结晶、干燥等工艺制得。神经酸（顺-15-二十四碳烯酸）含量 $\geq 85\%$ 。

4、产品分类

4.1 按生产工艺分，可分为浸提类、复蒸馏类

4.2 按基酒不同，分为神经酸露酒、神经酸白酒 神经酸葡萄酒 神经酸果酒 神经酸黄酒。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 蒸馏酒：应符合 GB2757 的要求

5.1.2 发酵酒：应符合 GB2758 的要求

5.1.3 食用酒精：应符合 GB31640 的要求

5.1.4 葡萄酒：应符合 GB15037 的要求

5.1.5 黄酒：应符合 GBT13662 的规定。

5.1.6 果酒：应符合 NYT1508 的规定。

5.1.7 顺-15-二十碳烯酸（神经酸）：应符合国家卫健委 2017 年第 7 号公告要求。

5.1.8 食品添加剂：应符合 GB2760 的要求。

5.2 感官要求

感官品质要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质要求

项 目	要 求
外观	清亮透明，无沉淀及悬浮物
色泽	具有本品应有的色泽，复蒸馏类无色或微黄
香气	具有相应的动植物香气，诸香和谐
滋味	醇和 舒顺谐调 酒体完整
风格	具有本品独特风格
对贮存 6 个月以上的浸提类露酒允许又少量沉淀	

5.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目		要 求
酒精度 (20. °C)/%vol		4.0-60.0
总酸/(g/L) %	葡萄酒为基酒 (以酒石酸计) ≤	7.0
	其他酒 (以乙酸计) ≤	7.5
总糖 (以葡萄糖计)/(g/L)		≤ 300
总酯 (以乙酸乙酯计)		≥ 0.35
干浸出物/(g/L)		≥ 0.3
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)		≤ 0.48

5.4. 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的要求

表 3 微生物限度

项 目	采样方案及限量			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25m	
样品的分析和处理按 GB4789.1 执行				

5.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 试验方法

6.1 感官指标

按 GB/T15038 规定的方法测定

6.2 理化指标

6.2.1 酒精度、总酸、总糖、干浸出物

按 GB/T15038 规定的方法测定

6.2.2 总酯

按附录 A 规定的方法测定

6.2.3 铅:

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

6.3 微生物限度

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌按 GB4789.25 检测

6.5 净含量偏差

按 JJF 1070 的规定方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

同一生产期内所生产的、同一类别、同一品质,且出厂包装规格相同的产品为同一组批。

7.2 抽样

7.2.1 在成品库内以随机取样,抽样单位以瓶计。

7.2.2 每批抽样数独立包装不应少于 8 瓶(总数不少于 3000mL),一式两份,供检验和复验备用。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂前,应由生产厂的质量监督检验部门按本标准规定逐批进行检验,检验合格,并附上质量合格证明后,方可出厂。产品质量检验合格证明(合格证)可以放在包装箱内或放在独立的包装盒内,也可以在标签上或包装箱外打印“合格”或“检验合格”字样。

7.3.1.2 出厂检验项目:感官要求、酒精度、净含量、菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产每年至少一次型式检验。此外有下列情况之一时,也应进行型式检验

- a) 原料、工艺、设备发生重大变化时;
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时;
- c) 出厂检验结果与正常生产检验记录有较大差异时;
- d) 国家食品安全监督机构提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目:

5.2、5.3、5.4、5.5 要求的项目。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合标准,判定为合格。

- b) 出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准,可以在同批产品中加倍抽样复验,复验后如仍不符合标准,判该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本标准的要求时，判该批产品型式检验合格，型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准的要求，判该批产品检验不合格。

7.4.3 当供需对双方检验结果有争议时，可由双方协商解决，或委托国家授权的上级质检部门进行仲裁检验，以仲裁检验结果为准。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

8.1.1 预包装露酒标签按 GB10344 执行，并标明含糖量。

8.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T191 的要求。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准和有关规定。

8.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输温度在 5℃~35℃ 之间为宜。

8.4 贮存

产品应贮存于阴凉、避免阳光直射、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，贮存温度在 5℃~35℃ 之间为宜。

8.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品常温下保质期为 24 个月。

附录 A
(规范性附录)
总酯的测定方法

A.1 反应原理

用碱中和样品中的游离酸，再准确加入一定量的碱，加热回流使酯类皂化，通过消耗碱的量计算出总酯的含量。

A.2 试样制备

用一洁净、干燥的 100 mL 容量瓶，准确量取样品（液温 20.℃）100 mL 于 500 mL 蒸馏瓶中，用 50 mL 蒸馏水分三次冲洗容量瓶，洗液并入蒸馏瓶中，加几颗沸石（或玻璃珠），连接蛇形冷凝管，以取样用的原容量瓶作接收器（下加冰浴），开启冷却水（冷却水温度宜低于 15℃），缓慢加热蒸馏（沸腾后蒸馏时间应控制在 30min~40min 内完成），收集蒸馏液，当接近刻度时，取下容量瓶，盖塞，于 20℃ 水浴中保温 30min，再补加水至刻度，混匀，备用。

A.3 检验方法

同 GB/T10345 2007 中的 8.1。
