

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0273 S- 2017 号

Q/CMS

沧州美崎食品有限公司沈阳分公司企业标准

Q/CMS 0001S-2017

料 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。

2017-09-10 发布

2017-10-10 实施

沧州美崎食品有限公司沈阳分公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2757-2012《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其中铅指标严于国家标准，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沧州美崎食品有限公司沈阳分公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓世臣。

本标准属首次发布。

料 酒

1 范围

本标准规定了料酒的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用酒精为主料，以黄酒、食盐、绵白糖、香辛料（八角、豆蔻、丁香、肉蔻）为辅料，添加食品添加剂焦糖色，经过配制，加水煮沸灭菌、过滤、灌装制成的料酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用的文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

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/T 12456 食品中总酸的测定方法

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB/T 13662 黄酒

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

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

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

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 原辅料要求

3.1.1 绵白糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.2 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

3.1.3 黄酒：应符合 GB/T 13662 的规定。

3.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.5 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.1.6 香辛料：应符合 GB/T 15691 和 GB/T 12729.1 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
色 泽	澄黄色至深褐色	在自然条件下，用目测、鼻嗅、品尝方法进行检验。
滋 味、 气 味	具有料酒的芳香和香辛料的香气，口味纯正，酒味适中，无异味	
组 织 形 态	清亮透明，允许瓶底有少量聚集物	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
总糖（以葡萄糖计）/（g/L）	≤ 30	GB/T 13662
酒精度（20℃）/（% vol）	5.0-10	GB 5009.225
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≤ 5.0	GB/T 12456
食盐（以 NaCl 计）/（g/L）	≥ 5.0	GB 5009.44
甲醇/（g/L）	≤ 2.0	GB 5009.266
氰化物（以 HCN 计）/（mg/L）	≤ 8.0	GB 5009.36
总砷（以 As 计）/（mg/L）	≤ 0.5	GB 5009.11
铅（以 Pb 计）/（mg/L）	≤ 0.9	GB 5009.12
注：酒精度允许误差±1.0% vol；甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算。		

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 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25

金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	
注：a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 污染物和真菌毒素限量

3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.7 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原辅料，包装材料须经生产企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

4.2.1 组批

同一原料、同一品种、同一规格、同一班次生产的包装完好的产品为一批。

4.2.2 抽样方法

从每批产品的不同部位随机抽取 6 瓶，分成两份，一份用于检验，一份留样备查。

4.3 出厂检验

每批产品必需经企业质量检验部门按本标准规定的检验项目进行检验，检验合格，签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、酒精度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目应包括本标准要求的全部项目。

4.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- 产品定型投产时；
- 停产 6 个月以上恢复生产时；
- 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- 出厂检验结果与上次型式检验差异较大时；
- 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- 国家质量监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求的，判定为合格品。若有不合格项时，应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。微生物指标不得复检。

5 标志、包装 运输 贮存

5.1 标志

产品包装上的标签按GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》执行。产品外包装上储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品内包装材料采用玻璃瓶，应符合 GB/T 24694 及国家食品包装材料相关标准的规定。外包装采用符合 GB/T 6543 的瓦楞纸箱。

5.3 运输

产品在运输过程中，应轻拿轻放，防止日晒，雨淋，运输工具应清洁卫生不得与有毒有害污染的物品混运。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风的专用仓库内，不得与有害有污染的物品混存。

在上述贮运条件下，产品自生产之日起保质期为 12 个月。

