



# Q/HSS

## 杭州神旺食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

代替Q/HSS 0001S-2016

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年08月13日 15点19分

### 青梅酒（配制酒）

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年08月13日 15点19分

2019-07-19发布

2019-08-13实施

杭州神旺食品有限公司 发布



## 前 言

本产品尚无强制性国家标准、行业标准。根据《中华人民共和国标准化法》规定，参考GB/T 27588《露酒》和GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》，结合本企业的实际生产情况，特制定本企业标准，作为组织生产和交货验收的依据。

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第一部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准自实施之日起代替Q/HSS0001S-2016。

本标准与Q/HSS0001S-2016相比较，主要变化如下：

- 调整了规范性引用文件；
- 修改了微生物指标肠道致病菌；
- 对规范性引用文件进行了更新。

本标准由杭州神旺食品有限公司提出。

本标准起草单位：杭州神旺食品有限公司。

本标准主要起草人：包艳青，张海玲，马丽萍。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

- Q/HSS0001S-2010
- Q/HSS0001S-2013
- Q/HSS0001S-2016

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年08月13日 15点19分



## 青梅酒（配制酒）

### 1. 范围

本标准规定了青梅酒（配制酒）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水、蒸馏酒和（或）食用酒精为主要原料，加入鲜青梅，经浸泡、分离而成青梅原酒，配以酸味调节剂（柠檬酸、柠檬酸钠）、白砂糖、蜂蜜、焦糖色、食品用香精进行勾兑，再经冷冻、过滤、灌装等工艺精制而成的青梅酒（配制酒）。

### 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。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 317 白砂糖

GB 1886.25 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠

GB 1886.64 食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)

GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒

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 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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

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/T 5009.48 蒸馏酒与配制酒卫生标准的分析方法

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 10343 食用酒精

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法

GH/T 18796 蜂蜜

GB/T 27588 露酒

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精



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 第75号 (2005) 《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102号 (2007) 《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局令 第123号 (2009) 《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

### 3. 要求

#### 3.1. 原辅料要求

3.1.1. 食用酒精应符合GB 10343、GB 31640的规定。

3.1.2. 蒸馏酒应符合GB 2757的规定。

3.1.3. 水应符合GB 5749的规定。

3.1.4. 鲜青梅应外形完整、无破损、腐烂、虫蚀并符合GB 2762、GB 2763的规定。

3.1.5. 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

3.1.6. 柠檬酸钠应符合GB 1886.25 的规定。

3.1.7. 白砂糖应符合GB/T 317 的规定。

3.1.8. 蜂蜜应符合GH/T 18796、GB 14963的规定。

3.1.9. 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。

3.1.10. 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。

3.1.11. 食品用香精应符合GB 30616的规定。

#### 3.2. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	金黄色至淡黄色，清亮透明，无明显沉淀物。
香气	果香与酒香协调，青梅果清香突出。
滋味及风格	青梅果香明显，具有青梅酒独特的典型风格。

## 3.3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
酒精度 <sup>a</sup> (20°C) /%vol	5.0-17.0
总酸(以乙酸计)/ (g/L) ≤	8.00
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	200
甲醇 <sup>c</sup> / (g/L)	
以粮谷类为原料 ≤	0.5
其他 ≤	1.9
干浸出物/(g/L) ≥	0.30
氰化物 <sup>c</sup> (以HCN计)/(mg/L) ≤	8.0
污染物限量	应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。 b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%。 c 甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算。	

## 3.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及其限量 <sup>a</sup>			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25 mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25 mL	
菌落总数,CFU/ml ≤	50			
大肠菌群,MPN/100ml ≤	3			
<sup>a</sup> 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。				

## 3.5. 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

## 3.6. 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第75号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

## 4. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5. 试验方法



## 5.1. 感官要求

按 GB/T 15038规定的方法测定。

## 5.2. 理化指标

### 5.2.1. 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

### 5.2.2. 氰化物

按GB 5009.36规定的方法测定。

### 5.2.3. 酒精度

按 GB 5009.225规定的方法测定。

### 5.2.4. 总酸、总糖、干浸出物

按GB/T 15038规定的方法测定。

### 5.2.5. 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

### 5.2.6. 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

### 5.2.7. 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

## 5.3. 微生物指标

### 5.3.1. 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验。

### 5.3.2. 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验。

### 5.3.3. 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球)

按GB 4789.4、GB 4789.10规定的方法检验。

## 5.4. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

## 6. 检验规则

### 6.1. 出厂检验

6.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，合格后方可出厂。

6.1.2. 出厂检验项目包括净含量、感官要求、酒精度、总酸、总糖、甲醇、干浸出物。

### 6.2. 型式检验

6.2.1. 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a. 新产品试制鉴定；
- b. 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c. 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家质量监督机构提出要求时。

6.2.2. 型式检验项目包括要求中的全部项目。

### 6.3. 组批

以同一日期、同一品种的产品为一批。

### 6.4. 抽样方法和抽样数量

检样的抽取产品中以随机取样法抽取样品，每一批抽取12个最小独立包装（总数不得少于3000mL）为检验用样品，样品分成三份：一份作为感官试验和理化指标试验，一份作微生物试验，一份留样待查。

### 6.5. 判定规则

6.5.1 当检验结果中感官、微生物指标不符合标准要求时，不得复检，判该批产品为不合格批。其它指标不符合标准要求时，可以加倍抽样重复检验，结果仍有项目不符合标准要求时，则该批产品仍为不合格批；结果如符合标准要求，则为合格批。

6.5.2 当供需方发生质量争议时，本标准为依据，由产品质量监督行政部门仲裁检验后依法仲裁。



## 7. 标志、标签、包装、运输和贮存

### 7.1. 标志、标签

产品标签应符合GB 7718、GB 28050、GB 2757和国家质检总局第102号令和123号令《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2. 包装

内包装必须采用符合国家食品级标准要求的玻璃瓶、瓷瓶或其它材料包装；

外包装必须用符合GB/T 6543的规定的瓦楞纸箱或其它包装材料装运；箱内要有防震、防撞的间隔材料。

### 7.3. 运输

运输时，应避免强烈震荡、日晒、雨淋；装卸时应轻拿轻放，不得与有毒有害物质混装。

### 7.4. 贮存

存放地点应保持清洁、阴凉、干燥，防止日晒、雨淋、严禁火种，不得直接接触潮湿地面，不得与有腐蚀性、有毒物品堆放在一起。

### 7.5. 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，酒精度小于10%vol,产品保质期为三年；酒精度大于10%vol,可不标示保质期。

企业标准信息公共服务平台  
公开  
2019年08月13日 15点19分