



Q/HSS

杭州神旺食品有限公司企业标准

Q/HSS 0009S-2019

代替Q/HSS 0009S-2016

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月14日 15点03分

调味酒(非即食类)

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月14日 15点03分

2019-06-03发布

2019-07-01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，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 标准的结构和编写原则编写。

本标准主要指标参照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》制定。

本标准自实施之日起代替Q/HSS 0009S-2016。

本标准与Q/HSS 0009S-2019相比，主要变化如下：

——增加了

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定

——修改了 理化指标铅（以Pb计）

——修改了 保质期

——删除了 GB 8275 食品添加剂 α -淀粉酶制剂

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、秦亮。

本标准替代的历次标准版本发布情况：

——Q/HSS 0009S-2016

——Q/HSS 0009S-2013

公开

2020年05月14日 15点03分

调味酒（非即食类）



范围

本标准规定了调味酒（非即食类）的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用以水、大米为原料，经 α -淀粉酶添加至蒸熟的大米中固态培菌糖化，再添加酵母经半固态发酵、蒸馏、过滤、贮存，与食用酒精、适量添加食用盐勾兑而成的调味酒（非即食类）。本产品归类于调味品中的料酒及制品。

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 10343 食用酒精

GB/T 10345 白酒分析方法

GB/T 1354 大米

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 1886.174 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

GB/T 20886 食品加工用酵母

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

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 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

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 5009.225 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 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/T 5461 食用盐

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

SB/T 10416 调味料酒

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. 定义

以水、大米为原料，经 α -淀粉酶添加至蒸熟的大米中固态培菌糖化，再添加酵母经半固态发酵、蒸馏、过滤、贮存，与食用酒精、适量添加食用盐勾兑而成的调味酒（非即食类）。本产品归类于调味品中的料酒及制品。

4. 要求

4.1. 原辅料要求

4.1.1. 水应符合GB 5749的规定。

4.1.2.食用盐应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

4.1.3.大米应符合GB/T 1354的规定。

4.1.4.食用酒精应符合GB 10343、GB 31640的规定。

4.1.5. α -淀粉酶应符合GB 1886.174的规定。

4.1.6.酵母应符合GB/T 20886、GB 31639的规定。

感官要求

感官要求应符合表1的规定

表1 感官要求

项 目	指 标
外观与色泽	清亮透明，无悬浮物和沉淀物，无色
香气	具有纯正、柔和、协调的香气
口味	具有纯正、柔和、爽净的口味
风格	具有本品特有的风格

4.3. 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 (20°C) / (%vol)	18-39
总酸 (以乳酸计) / (g/L)	≤ 5.0
食用盐 (氯化钠) / (g/L)	≤ 5.0
甲醇 ^a / (g/L)	≤ 0.6
氰化物 ^a (以HCN计) / (mg/L)	≤ 8.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.9
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
注：酒精度允许误差±1.0%vol。 甲醇 ^a 、氰化物 ^a 指标均按100%酒精度折算。	

4.4. 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物限量

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	
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行				

4.5. 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。

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。

生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6. 试验方法

6.1. 感官要求

按GB/T 10345中所规定执行。

6.2. 理化指标

6.2.1. 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

6.2.2. 总酸

按GB /T 10345规定的方法测定。

6.2.3. 食用盐

按SB/T 10416规定的方法测定。

6.2.4. 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

6.2.5. 氧化物

按GB/T 5009.36规定的方法测定。

6.2.6. 污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

6.2.7. 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

6.2.8. 致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）

按GB/T 4789.25规定的方法测定。

6.3. 净含量

按JJF 1070中规定的方法检验。

7. 检验规则

7.1. 出厂检验

7.1.1. 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方能出厂。

7.1.2. 出厂检验项目包括净含量、感官指标、酒精度、总酸、食用盐。

7.2. 型式检验

7.2.1. 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。

7.2.2. 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3. 组批

以同一日期、同一品种的产品为一批。

7.4. 抽样方法和抽样数量

样品的抽取产品中以随机取样法抽取样品，每一批抽取12个最小包装单位为检验用样品，样品分成3份：一份作为感官试验和理化指标试验，一份作为微生物试验，一份留样待查。

7.5. 判定规则

7.5.1. 检验项目全部符合本标准的要求判定为合格品。当某一项指标不符合要求时，可以加倍抽样复检，复检结果仍不符合本标准的要求时判定为不合格品。

7.5.2. 微生物指标中有一项不合格，视为不合格产品，不得复检。

7.5.3. 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。

8. 标志、标签、包装、运输和贮存

标志、标签

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

包装

内包装必须采用符合相应国家标准要求的玻璃瓶、瓷瓶或其它材料包装；

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

8.3. 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。

8.4. 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。

8.5. 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起，保质期为36个月。

企业标准信息公共服务平台
2020年05月14日 15点03分

企业标准信息公共服务平台
公开
2020年05月14日 15点03分