

Q/DFN

江川区冬芬糯米制品店企业标准

Q/DFN 0001 S—2024

云南省
备案
备案日

甜白酒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53040039S-2024
备案日期: 2024 年 08 月 29 日

2024 - 08 - 29 发布

2024 - 08 - 31 实施

江川区冬芬糯米制品店 发布

前 言

我作坊生产的甜白酒是以糯米、紫米、粳米、大麦、燕麦、莜麦、玉米等中一种或几种为原料，经清洗、蒸煮，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬果粒等辅料，经制曲发酵、调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成。根据相关法律法规制定本标准，作为本作坊组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022《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》的规定制定，其中铅指标的限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准主要由江川区冬芬糯米制品店提出、起草并解释。

本标准起草人：黄冬芬。

甜白酒

1 范围

本标准规定了甜白酒制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以糯米、紫米、粳米、荞麦、大麦、燕麦、莜麦、玉米等中的一种或几种为原料，经清洗、蒸煮，添加（或不添加）重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬果粒等辅料，经制曲发酵、调味（或不调味）、包装、杀菌（或不杀菌）等工艺加工而成的甜白酒。

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。

3 产品分类

3.1 按产品包装形式的不同分为：无密封包装产品与灭菌密封包装产品。

3.1.1 无密封包装产品：用瓦坛、瓦盆或其他器皿做容器装盛的甜白酒，包装容器不密封。

3.1.2 灭菌密封包装产品：以金属罐、玻璃瓶或软包装容器包装，经排气、密封、杀菌等工序制成的罐装甜白酒。

3.2 按生产工艺不同分为：原味甜白酒、调味甜白酒、甜白酒汁。

3.2.1 原味甜白酒：未经调味的甜白酒。

3.2.2 调味甜白酒：在原味甜白酒的基础上，添加重瓣红玫瑰、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、枸杞、红枣、白砂糖、红糖、蜜饯、果蔬果粒等辅料中的一种或几种，进行调味制成的调味甜白酒。

3.2.3 甜白酒汁：在原味甜白酒或调味甜白酒的基础上，经过滤的甜白酒汁。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米、粳米：应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。

4.1.3 莜麦：应符合 GB/T 13359 的规定。

4.1.4 大麦、燕麦、紫米、玉米：应符合相应的食品标准及有关规定。

4.1.5 白砂糖：应符合 GB/T317 的规定。

4.1.6 红糖：应符合 GB 13104 的规定。

- 4.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 4.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 4.1.9 蜜饯：应符合 GB 14884 的规定。
- 4.1.10 酒曲：应符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.11 重瓣红玫瑰（Rose rugosa cv. Plena）、银耳、茉莉花、桂花、芝麻、果疏果粒等辅料：应洁净、无霉变、无虫蛀、无杂质，并符合相应的食品标准及有关规定。
- 4.1.12 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.13 其他原辅料：应符合相应的食品标准和有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有该品种应有的正常色泽。	将适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光线下，目视、鼻嗅，冲泡后目视、鼻嗅、口尝。
组织形态	具有该品种应有的形态。	
气味、滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味。	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 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
	无密封包装	灭菌密封包装	甜白酒汁	
酒精度（20℃）， %vol	≤ 8.0	8.0	12.0	GB 5009.225
总酸（以乳酸计）， g/100g	≤	1.0		GB 12456
总糖（以葡萄糖计）， g/100g		5.0-45.0		GB 5009.8
固形物， g/100g	≥	5.0	-	QB 1007

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的要求。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅(以Pb计)， mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 微生物限量

6.2 包装

包装材料和容器应符合相关食品安全标准及有关规定：封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。装卸时应轻搬、轻放、不得重压。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。产品离地、离墙堆放，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易挥发、易污染的物品混贮混放。



4.6.1 以罐头工艺生产的灭菌包装产品应符合商业无菌要求，并按 GB 4789.26 进行检验。

4.6.2 其他产品的微生物限量。

4.6.2.1 微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

4.6.2.2 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.7 净含量

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

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一批投料，同一工艺、同一班次生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取，抽样基数不少于200袋（瓶）且总量不低于30kg，抽取数量不少于6袋(瓶)且总量不低于3kg，将样品分成两份，一份用于检验，另一份用于备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经过质量检部门检验合格，并签发合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常生产情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、生产工艺、生产设备有较大改变时；
- b) 停产半年后重新恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，微生物指标若有任一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余指标若有任一项不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签、标识应符合 GB 7718 、GB 28050 的规定，并按相关规定和要求执行。

6.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

