

Q/FJF

贵州省食品安全企业标准

Q/FJF 0002S-2021

福将泡制酒(配制酒)

2021-04-01 发布

2021-05-15 实施

贵州福将坊酒厂 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》制定。

本标准由贵州福将坊酒厂提出批准。

本标准由贵州福将坊酒厂负责起草。

本标准主要起草人：彭青海、张永凯。

福将泡制酒(配制酒)

1 范围

本标准规定了福将泡制酒(配制酒)的要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于本公司以白酒为基酒,以人参(人工种植)、玛咖粉、大枣、枸杞子、桑椹、甘草、酸枣仁、橘皮、薄荷、鱼腥草、松籽、刺梨、黑糯米、姜、玉米须、葛根等的一种或多种为辅料,根据产品特点,按比例调配,经浸泡、过滤、勾兑(加适量蜂蜜)、包装等工序加工制成的福将泡制酒(配制酒)。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的引用是必不可少的。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。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2757	食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 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 5009.225	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 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10345	白酒分析方法
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
LY/T 1921	红松松籽
DB52/T 1230	地理标志产品 惠水黑糯米
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令 75 号(2005) 定量包装商品计量监督管理办法	

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 白酒应符合 GB 2757 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

3.1.4 黑糯米应符合 DB52/T 1230 的规定。

3.1.5 松籽应符合 LY/T 1921 的规定。

3.1.6 刺梨应成熟适度、外观完好,无病虫害、无霉烂变质,并符合相关管理规定。

3.1.7 人参（人工种植）的品种和食用量应符合国家卫生计生委关于批准人参（人工种植）为新资源食品公告（2012年第17号）的规定，质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.8 玛咖粉的品种和食用量应符合卫生部关于批准玛咖粉作为新资源食品的公告(2011年第13号)的规定。其质量应符合相应标准或有关规定。

3.1.9 玉米须应符合卫生部关于玉米须有关问题的批复（卫监督函〔2012〕306号）的规定。

3.1.10 大枣、枸杞子、桑椹、甘草、酸枣仁、橘皮、薄荷、鱼腥草、姜、葛根应为卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知(卫法监发[2002]51号)中公告的既是食品又是药品的物质名单品种，其质量应符合相应标准和有关规定。

3.1.11 其它辅料应符合相应标准及有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 感官要求

感官要求见表1。

表1

项 目	要 求
色 泽	呈产品应有的色泽
组织状态	液态，久置后允许有微量沉淀
气味及滋味	具有产品特有的气味和滋味、无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化卫生指标

理化卫生指标见表2。

表2

项 目	要 求
酒精度，% vol	20~56
甲 醇，g/L	≤0.6
铅（Pb），mg/kg	≤0.2
氰化物（以HCN计），mg/L	≤7.0

注：酒精度标签标示值与实测值允许误差为±2.0 % vol，甲醇、氰化物指标均按100%酒精度折算

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 食品添加剂

3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应标准和有关规定。

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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

4 试验方法

4.1 感官要求

按 GB/T 10345 规定的方法进行。

4.2 理化卫生检验

4.2.1 酒精度的测定按 GB 5009.225 规定的方法进行。

4.2.2 甲醇的测定按 GB 5009.266 规定的方法进行。

- 4.2.3 铅的测定按 GB 5009.12 规定的方法进行。
- 4.2.4 氰化物的测定按 GB 5009.36 规定的方法进行。
- 4.3 净含量检验
- 净含量的测定按 JJF 1070 规定的方法进行。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同班次生产包装的产品为一批。

5.2 抽样

从每批产品中随机抽取 4 瓶样品，将样品平均分为 2 份，1 份作检验样品，另 1 份作备检样品。

5.3 出厂检验

产品出厂前经公司质检部门逐批进行出厂检验，检验合格并附产品合格标识后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、净含量、酒精度、甲醇。

5.4 型式检验

型式检验包括为本标准中 3.2~3.5 的全部项目，应每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a. 原料产地或生产工艺发生重大改变，可能影响产品质量时；
- b. 连续停产 3 个月后重新恢复生产时；
- c. 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d. 国家食品质量监督管理机构提出型式检验要求时。

5.5 判定

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。若出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品或从同批产品中随机双倍抽样进行不合格项的复验，判定结果以复验结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB7718 规定。并应标注“过量饮酒有害健康”、“婴幼儿、14 周岁以下儿童、孕产妇、哺乳期妇女不宜食用”等警示标识。

6.2 包装

产品包装材料应符合食品卫生安全要求。应封闭严密。外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有衬垫物和间隔物。箱体上应有明显的“小心轻放”、“易碎”、“切勿倒置”等标识。

包装储运图示标志应符合 GB/T191 的规定。

6.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部须垫有材料，离墙离地保存，产品不得与有毒、有害、有腐蚀性或有异味的物品同库储存。产品出库必须依先进先出的原则，依次出库。