

Q/PD

贵州省食品安全企业标准

Q/PD 0001S-2021

青梅酒

2021-03-15 发布

2021-03-30 实施

贵州朴堤酒业有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准安全性指标根据GB 2758-2012《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》制定，其余指标根据《其他酒生产许可证审查细则(2006)》中其他发酵酒类要求和产品实际制定，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准由贵州朴堤酒业有限公司提出。

本标准由贵州朴堤酒业有限公司起草。

本标准首次发布于2021年03月15日。

本标准主要起草人：邹超、兰文翠、吴开达。

青梅酒

1 范围

本标准规定了青梅酒的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期要求。

本标准适用于贵州朴堤酒业有限公司生产的以青梅为主要原料，按一定比例添加生产用水、白砂糖、酵母等辅料，经清洗、调配、发酵、过滤、储存、冷藏稳定、灌装、灭菌等生产工序制成的其他发酵酒。

2 规范性文件引用

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 317	白砂糖
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量要求
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品卫生微生物学检验 总则
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 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用试验方法
GB 31639	食品安全国家标准 食品加工用酵母
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75号令(2005) 定量包装商品计量监督管理办法

3 产品分类

青梅酒按含糖量不同分为干型青梅酒、半干型青梅酒、半甜型青梅酒和甜型青梅酒共 4 类。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 青梅：应新鲜、无腐烂、无霉变，具有青梅固有的色泽和香味。污染物和农药残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

4.1.2 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

4.1.3 酵母：应符合 GB 31639 的规定。

4.1.4 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 其他辅料：应符合相应国家标准或有关规定。

4.2 感官要求

感官要求及检验方法见表 1

表 1 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有色泽的澄清液体，久置后允许有少量沉淀。	GB/T 15038
气味	具有产品应有果香与酒香，无异味	
滋味	具有产品应有的滋味，无异味。	
杂质	无肉眼可见配料外杂质。	

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	检验方法
酒精度，(20℃) vol %		3.5~20.0	GB 5009.225
总糖（以葡萄糖计） /（g/L）	干型青梅酒	≤4.0	GB/T 15038
	半干型青梅酒	>4.0；≤12.0	
	半甜型青梅酒	>12.0；≤45.0	
	甜型青梅酒	>45.0	
铅，mg/kg		≤0.15	GB 5009.12
注：1、酒精度标签标示值与实际值误差±1vol %。			

4.4 微生物指标

微生物指标及检验方法见表 3

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌(/25 mL)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌(CFU/ml)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：1、样品的分析与处理按照 GB 4789.1 执行。 2、微生物指标限量仅适用于酒精度 10 vol % 以下的产品。					

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检测按 JJF1070 规定执行。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 及 GB12696 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一班次、同一次投料生产的同一包装规格产品为一批。

5.2 抽样

样品按批次随机抽取，每批随机抽样不少于 16 个包装，分为 2 份，1 份送检，1 份留样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

产品出厂前须经厂检验部门逐批检验，合格并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为感官、酒精度及净容量。

5.3.2 型式检验

型式检验为本标准技术要求中 4.2-4.5 项中规定的项目，型式检验每半年进行一次，有下情况之一时亦应进行：

- 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。

5.4 判定规则

检验项目全部符合标准要求，判该批产品合格。微生物指标有不符合项即判为不合格且不得复检，其他指标有不符合项时，允许用该批次留存样本对不符合项进行复检，复检结果仍不符合时，则判该批产品不合格。

6 标志、包装、运输、贮存、保质期

6.1 标志

包装图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料应符合有关食品包装材料的卫生要求。外包装箱内应有间隔和衬垫，箱体应注明小心轻放、请勿倒置等标识。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生。产品不得与有毒、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；产品应离墙地存放。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发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。

7 保质期

酒精度大于等于 10%vol 的产品可不标示保质期。其它产品在本标准规定贮存条件下，酒精度大于等于 6%vol 保质期 36 个月；酒精度大于等于 3.5%vol 保质期 24 个月。
