

Q/BGSP

巴马宝果食品有限公司企业标准

Q/BGSP 0001S—2021



嘉宝果酒

食品安全企业标准备案号
450536S-2021
有效期至 2024年7月8日

2021-06-21 发布

2021-07-23 实施

巴马宝果食品有限公司 发布



前 言

本文件按照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。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由巴马宝果食品有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：谢少平、班承宏。

本文件于2021年6月21日发布，2021年7月23日实施。

嘉宝果酒

1 范围

本文件规定了嘉宝果酒的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以嘉宝果为原料，经挑选、清洗、破碎（压榨）、配料[添加酵母菌、食糖（或不添加）、焦亚硫酸钠（或不添加）、饮用水]、发酵、过滤、贮存、勾调、澄清、杀菌（或不杀菌）、灌装等工艺加工制成的发酵果酒。

2 规范性引用文件

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 1886.7 食品安全国家标准 食品添加剂 焦亚硫酸钠
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- 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 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

产品按含糖量不同分为：干型果酒、半干型果酒、半甜型果酒、甜型果酒。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5.1.2 嘉宝果

应新鲜，无霉烂、无虫蛀，成熟度符合加工要求。污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

5.1.3 酵母菌

应符合GB/T 20886的规定。

5.1.4 食糖

应符合GB 13104的规定。

5.1.5 焦亚硫酸钠

应符合GB 1886.7的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有该产品应有的色泽
澄 清 度	澄清，允许有少量沉淀
香 气	具有嘉宝果果香和酒香
滋 味	具有陈酿的酒香味，无异味
杂 质	无杂质

5.3 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 ^a (20℃) / (%vol)		7.0~18.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	干型果酒 ^b	≤4.0
	半干型果酒 ^c	4.1~12.0
	半甜型果酒	12.1~45.0
	甜型果酒	≥45.1
总酸 (以酒石酸计) / (g/L)		3.0~9.0
挥发酸 (以乙酸计) / (g/L)	≤	2.0
干浸出物 / (g/L)	≥	5.0
甲醇 / (mg/L)	≤	400
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤	0.16
二氧化硫残留量 / (g/L)	≤	0.25 (0.4 ^d)
其他污染物限量		应符合GB 2762的规定
真菌毒素限量		应符合GB 2761的规定
^a 酒精度实测值与标签标示值不得超过±1.0%vol。 ^b 当总糖与总酸的差值≤2.0g/L时,含糖最高为9.0g/L。 ^c 当总糖与总酸的差值≤2.0g/L时,含糖最高为18.0g/L。 ^d 仅适用于甜型果酒。		

5.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量		
	n	c	m
沙门氏菌 / (/25 mL)	5	0	0
金黄色葡萄球菌 / (/25 mL)	5	0	0
注: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值。			

6 食品添加剂

- 6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
 6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

8 检验方法

8.1 感官要求

按GB/T 15038规定的方法测定。

8.2 理化指标

8.2.1 酒精度

按GB 5009.225规定的方法测定。

8.2.2 总糖、总酸、挥发酸、干浸出物

按GB/T 15038规定的方法测定。

8.2.3 甲醇

按GB 5009.266规定的方法测定。

8.2.4 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

8.2.5 二氧化硫

按GB 5009.34规定的方法测定。

8.2.6 其他污染物

按GB 2762规定的方法测定。

8.2.7 真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 微生物限量

8.3.1 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

8.3.2 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10平板计数法规定的方法检验，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.25执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

应在企业的成品库内随机抽取同一组批的产品，抽取9瓶，总量不得少于3L（kg）。将所抽样品分为2份，一份7瓶检验，一份2瓶备查。

9.3 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

9.4 出厂检验

9.4.1 每批产品均应进行出厂检验。

9.4.2 出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、二氧化硫残留、净含量。

9.5 型式检验

9.5.1 凡有下列情形之一时，应进行型式检验：

- 原辅料、工艺、配方有可能影响产品质量时；
- 正式生产或停产三个月以上恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 正常生产，每半年时；
- 国家食品安全监管部门依法提出型式检验要求时。

9.5.2 型式检验项目为本文件 5.2、5.3、5.4、6.2 规定的项目。

9.6 判定原则

9.6.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

9.6.2 若微生物项目检验结果不符合本文件要求时，判定该批产品不合格，不得复检；除微生物项目外，其他项目检验结果中若有不符合本文件要求时，允许按相关规定进行复检，以复检结果为准。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品预包装食品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和 GB 2758 的要求，并按 4 的规定标注产品类型。

10.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合国家相关食品安全标准及有关规定，内包装物不应重复使用。

10.2.2 净含量按照国家有关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不应与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.5 保质期

在符合上述贮存、运输条件、包装完整、未经启封的条件下，常温下酒精度 $<10\%vol$ 的产品保质期为3年，酒精度 $\geq 10\%vol$ 的产品保质期可免除标示保质期。
