Q/MTNYJ

贵州省食品安全企业标准

Q/MTNYJ 0201S-2022

蓝莓酒（配制型）

2022-09-25发布 2022-10-25实施

贵州茅台（集团）生态农业产业发展有限公司 发布

前 言

本文件依据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。

本文件由贵州茅台（集团）生态农业产业发展有限公司提出。

本文件由贵州茅台（集团）生态农业产业发展有限公司质量技术部归口。

本文件主要起草人: 汪绪珍、杜志秀、吴颜欣、丁昱文、代菲、刘鸿安、骆书悦、赵漫漫。

蓝莓酒（配制型）

1 范围

本文件规定了蓝莓酒（配制型）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于蓝莓酒（配制型）的生产、检验和销售。

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 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 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

GB 4789.1 食品安全国家标准食品卫生微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

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 5009.36 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 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 8951 食品安全国家标准 蒸馏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、果酒通用分析方法

GB/T 17204 饮料酒术语和分类

GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB/T 26760 酱香型白酒

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB/T 32783 蓝莓酒

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/MTNYJ 0207S 蓝莓酒（发酵型）

3 术语和定义

GB/T 17204规定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

蓝莓酒（配制型）

以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁等果汁原料，加气或不加气，经调和、过滤、灭菌、灌装等工艺制成的配制酒。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 蓝莓酒（发酵型）

应符合Q/MTNYJ 0207S的规定。

4.1.2 发酵酒

应符合GB 2758的规定。

4.1.3 蒸馏酒

应符合GB/T 26760和GB 2757的规定。

4.1.4 食用酒精

应符合GB 31640的规定。

4.1.5 浓缩蓝莓汁、浓缩苹果汁或其他果汁

应符合GB 17325的规定。

4.1.6 调配用水

应符合GB 19298的规定。

4.1.7 其他原辅料

应符合相应标准或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 要 求 | 检测方法 |
| 外 观 | 色 泽 | 具有本品固有的色泽 | GB/T 15038 |
| 澄清程度 | 澄清，有光泽 |
| 香 气 | | 具有本品相应之香气，幽雅、怡悦、协调柔和，无异味 |
| 口 感 | | 酒体醇和，舒适谐调，净爽 |
| 风 格 | | 具有本品特有的风格 |
| 组织状态 | | 无悬浮物，久置后允许有微量沉淀 |

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项 目 | | 指标 | 检测方法 |
| 酒精度a（20℃）/%vol | | 4-30 | GB 5009.225 |
| 总糖（以葡萄糖计）/（g/L） | | ≤280 | GB/T 15038 |
| 总酸（以乙酸计）/（g/L） | 蒸馏酒、食用酒精为酒基 | ≤6.00 |
| 发酵酒为酒基 | ≥4.00 |
| 挥发酸b（以乙酸计）/（g/L） | | ≤1.2 |
| 干浸出物/(g/L) | | ≥0.30 |
| 甲醇c/(g/L) | | ≤2.0 | GB 5009.266 |
| 氰化物c（以HCN计）/(mg/L） | | ≤8.0 | GB 5009.36 |
| 铅 （以Pb计）/(mg/kg） | | ≤0.18 | GB 5009.12 |
| 注：a酒精度标签标示值与实测值允许误差为±1.0%vol。  b挥发酸适用于以发酵酒为酒基的蓝莓酒。  c甲醇、氰化物指标均按100％酒精度折算。 | | | |

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF1070规定的方法进行检测。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 8951及GB14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内生产的、同一批次、同一类别、同一品质，且出厂包装规格相同的产品同一组批。

5.2 抽样

从每批产品的不同部位随机抽取6瓶，3瓶做感官、理化、卫生指标检验，3瓶留样。净含量按JJF 1070的要求进行抽样。

5.3 检验分类

产品检验分为出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前必须经厂检验部门逐批检验合格，并签发检验合格报告方可出厂。蒸馏酒、食用酒精为酒基的蓝莓酒出厂检验项目为净含量、感官、酒精度、总糖、总酸、干浸出物、甲醇。发酵酒

为酒基的蓝莓酒出厂检验项目为净含量、感官、酒精度、总糖、总酸、挥发酸、干浸出物、甲醇。

5.3.2 型式检验

型式检验为本文件4.2～4.6项中规定的项目，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设备有较大改变，可能影响产品质量时；

b、连续停产三月以上恢复生产时；

c、出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；

d、国家市场监督管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 出厂检验判定

出厂检验结果中，如有不符合本文件项目时，对不合格项目从该批产品中加倍抽样复查。复验结果仍不符合本文件的要求，则判定该批产品为不合格品。

5.4.2 型式检验判定

型式检验项目全部符合本文件的要求时，判该批产品型式检验合格，型式检验项目中有一项或一项以上项目不合格，可取备样复验,复验后仍不符合标准的要求，则判定该批产品为不合格品。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，产品包装运输图示应符合GB/T 191的规定。以蒸馏酒、食用酒精为酒基的蓝莓酒应同时符合GB 7718和GB 2757第四章的规定。以发酵酒为酒基的蓝莓酒应符合GB 7718和GB 2758第四章的规定。

6.2 包装

本产品所用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，箱体上应注明小心轻放、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；包装箱底部应垫有材料，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。

6.5 保质期

在本标准规定贮存条件下，酒精度小于10%vol的产品保质期为12个月；酒精度大于等于10%vol的产品可免于标示保质期。­­­­­­­­­­­

参考文献

[1]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

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_