

Q/DDJY

陕西丹道酒业有限公司企业标准

Q/DDJY 0003S-2022

代替 Q/DDJY 0003S-2019

蓝莓猴头菇酒（配制酒）



Q/610000-14165S-2022
有效期至 20250902

2022 - 08-01 发布

2022 - 08-20 实施

陕西丹道酒业有限公司

发 布

前 言

本标准的结构和编写依据GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。

本标准代替Q/DDJY 003S-2019《蓝莓猴头菇酒（配制酒）》。

本标准与Q/DDJY 0003S-2019《蓝莓猴头菇酒（配制酒）》相比主要有以下变化：

—更新规范性引用文件，其他指标无变化。

本标准由陕西丹道酒业有限公司提出。

本标准由陕西丹道酒业有限公司起草。

本标准主要起草人：侯文奇、张志君、遇桓林、边风辉。

本标准主要起草人：侯文奇。

本标准历次发布版本为：

Q/DDJY 0003S-2019

委托方名称：陕西丹道酒业有限公司

委托方地址：陕西省西安市高新区丈八街办科技二路77号光电园B座3单元1102室

受托方名称：哈尔滨天合力制药有限公司

受托方地址：哈尔滨市宾县宾西镇经济开发区龙宾路17号

蓝莓猴头菇酒（配制酒）

1 范围

本标准规定了蓝莓猴头菇酒（配制酒）的技术要求、检验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以蓝莓果酒、山葡萄酒为酒基，以猴头菇、莲子、白果、酸枣仁、黑果枸杞、桑椹、薏苡仁、丁香、八角、蒲公英、水为辅料，经选料、浸泡、调配、过滤、灌装等工艺加工制成的蓝莓猴头菇酒（配制酒）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件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。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 4789.4	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 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.9	食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 7652	八角
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 22300	丁香
GB/T 27586	山葡萄酒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
NY/T 1504	莲子
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

《中华人民共和国药典》（2015 版）

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005年）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原、辅料要求

- 3.1.1 蓝莓果酒：应符合 GB 2758 的规定。
- 3.1.2 山葡萄酒：应符合 GB/T 27586 的规定。
- 3.1.3 猴头菇：应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.4 莲子：应符合 NY/T 1504 的规定。
- 3.1.5 白果、酸枣仁、桑椹、益智仁、薏苡仁、蒲公英：应符合《中华人民共和国药典》（2015 版）的规定。
- 3.1.6 黑加仑：应符合附录 A 的规定。
- 3.1.7 丁香：应符合 GB/T 22300 的规定。
- 3.1.8 八角：应符合 GB/T 7652 的规定。
- 3.1.9 生产用水：应符合 GB/T 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色 泽	酒红色
外 观	澄清透明，无沉淀、杂质及悬浮物 ^a
香 气	具有蓝莓鲜果、干果及植物、食用菌的混合香气，无异味
滋 味	醇和香雅、果味果香突出、诸香和谐、舒顺协调、酒体完整
风 格	具有本品独特的风格

a 对贮存 6 个月以上的配制酒允许有少量沉淀。

3.3 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（20℃） ^a ，% vol	4.0～18.0
滴定酸（以乙酸计）g/L	≤ 13.0
总糖（以葡萄糖计）/(g/L)	≤ 300
铅（以Pb计），mg/L	≤ 0.19
干浸出物/(g/L)	≥ 0.30

注：a：酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol(20℃)。

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表 3

项 目	指 标		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25ml
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml
注：样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。			

3.5 净含量允差

净含量允差应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.6 原料及食品添加剂

- 3.6.1 原料及食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。
- 3.6.2 食品添加剂的使用品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.6.3 不得添加国家法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

3.7 污染物限量及农药残留限量、真菌毒素限量

应符合 GB 2762、GB 2763、GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

生产加工过程应符合 GB 12696 的规定。

4 检验方法

4.1 感官

按 GB/T 15038 中规定的方法检验。

4.2 理化检验

- 4.2.1 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法测定。
- 4.2.2 滴定酸（以乙酸计）、总糖（以葡萄糖计）、干浸出物：按 GB/T 15038 中规定的方法测定。
- 4.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.3 微生物检验

- 4.3.1 金黄色葡萄球菌：按 GB/T 4789.25 规定的方法检验。

4.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

同一生产期内生产的、经包装出厂的、且有同一批号的产品为同一批次产品。

5.2 抽样

按照随机抽样的方法从每批样品中抽取 6 个最小包装（净含量不小于 3000mL）的产品供作试样。一般抽取样品 2 份，其中一份用于检验，一份用于备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品出厂前，应由公司的检验部门按本标准逐批进行检验，经检验合格后，签发检验合格证，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、净含量、酒精度、滴定酸、总糖。

5.4 型式检验

在正常生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时；

5.4.1 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

5.5 判定规则

所有检验项目全部符合标准要求，则判该批产品合格；其余指标若有一项及一项以上不合格，可加倍抽样进行复检，若复检结果仍不合格，则判该批产品不合格。复检合格判本批产品合格，微生物有一项不合格，则判定本批产品不合格，且不得复检。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。外包装标识应符合GB/T 191的规定。还应标示“过量饮酒有害健康”。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料瓶包装，应符合 GB 4806.7 的规定，产品包装用玻璃瓶包装，应符合 GB 4806.5 的规定，产品包装用不锈钢瓶包装，应符合 GB 4806.9 的规定，外包装用瓦楞纸板箱包装，应符合 GB/T 6543 的规定。其他包装材料应符合国家相关标准的规定。销售包装应完整、严密、无破损。

6.3 运输

产品应在 5℃~25℃温度条件下运输，产品在运输过程中应轻拿轻放，避免日晒、雨淋。运输工具应清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的产品混装运输。

6.4 贮存

产品应贮存在 5℃~25℃温度条件下，在阴凉干燥、通风良好的场所。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。产品应堆放在垫板上且离地 10cm 以上、离墙 20cm 以上，中间留有通道。

在上述贮存条件下，酒精度大于等于 4%vol 且小于 10%vol 的产品保质期为 36 个月，酒精度大于等于 10%vol 的产品可免于标示保质期。

附 录 A
(规范性附录)
黑果枸杞的质量要求

A. 1 感官要求
应符合表 A. 1 的规定。

表 A. 1 感官要求

项目	要求
果实外观	具有该产品应有的外观
滋、气味	具有本品特有的滋味、气味，无异味
组织状态	具有该产品应有的形态
杂质	无肉眼可见外来杂质

A. 2
理化指标

应符合表 A. 2 的规定。

项 目	指 标
水分，(g/100g)	≤ 13.0
枸杞多糖/(g/100g)	≥ 3.0
蛋白质/(g/100g)	≥ 10.0