

备案号：44010940S-2021
备案日期：2021年08月25日
备案有效期：伍年



Q/MUGZ

广东省食品安全企业标准

Q/MUGZ 0001 S—2021

走岂®清酿果酒

2021-07-19 发布

2021-08-19 实施

走岂生物科技（广州）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。

本标准于2021年07月19日首次发布。

本文件由走岂生物科技（广州）有限公司提出。

本文件起草单位：北京走岂清酿科技有限公司、走岂生物科技（广州）有限公司。

本文件主要起草人：刘硕、杨明云。

本标准适用于北京走岂清酿科技有限公司（北京市朝阳区工人体育场北路8号院2号楼14层02-1705内01室）、麒麟啤酒（珠海）有限公司（广东省珠海市高新区金鼎金环东路38号）、烟台嘉桐酒业有限公司（山东省蓬莱市刘家沟镇安李路6号）

走岂®清酿果酒

1 范围

本文件规定了走岂®清酿的技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于用水、浓缩果汁为原料，根据生产需要选择性添加：果蔬汁、啤酒花、啤酒花制品，经酵母发酵并过滤酿制而成的走岂®清酿果酒。

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/T 317 白砂糖
- GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
- 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 4544 啤酒瓶
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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/T 5009.49 发酵酒及其配制酒卫生标准的分析方法
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB 5009.185 食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 9106 包装容器 铝易开盖两片罐
- GB/T 13508 聚乙烯吹塑容器
- GB/T 15037 葡萄酒
- GB/T 15038 葡萄酒、果酒通用分析方法
- GB/T 13521 冠形瓶盖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB/T 17714 啤酒桶
- GB/T 18963 浓缩苹果汁

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
 GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
 GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
 NY/T 702 啤酒花
 GB/T 20369 啤酒花制品
 QB/T 5476 果酒通用技术要求
 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（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》
 国家质量监督检验检疫总局令（2009）第123号《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 浓缩果汁：应符合 GB 17325 和 GB/T 18963 的规定。
- 3.1.3 其他果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 3.1.4 酵母：应符合 GB/T 20886、GB 31639 的规定。
- 3.1.5 啤酒花：应符合 NY/T 702 的规定。
- 3.1.6 啤酒花制品：应符合 GB/T 20369 的规定。
- 3.1.7 所有原辅料应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 及相关标准的要求，并应符合国家相关的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目		要求
外观	色泽	应有本品特有的色泽
	透明度	清亮透明, 允许有肉眼可见的微细悬浮物和沉淀物(非外来异物)
	气泡程度	注入杯中时, 应有细微的串珠状气泡升起, 并有一定的持续性
香气和口味		具有原料水果明显的果酒香气, 口味纯正, 爽口, 酒体协调, 柔和, 具有一定的杀口力、无异香、异味

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	要求
酒精度 ^a / (%vol)	3.0~10.0
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L) ≤	120
干浸出物 (g/L) ≥	2.0
二氧化碳(20° C) /Mpa	0.15~0.50
展青霉素 ^b / (ug/kg) ≤	50
挥发酸 (以乙酸计) g/L ≤	1.2
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg) ≤	0.18
^a 酒精度标签标示值与实测值的差值不得超过±0.8%vol。	
^b 仅限于以苹果、山楂为原料制成的产品。	

3.4 微生物指标

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案及限量 ^a		
	n	c	m
沙门氏菌	5	0	0/25mL
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL
^a 样品的分析及处理按GB4789.1规定执行			

3.5 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂的质量应符合相应食品安全国家标准。

3.6 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令执行。

4 生产加工过程卫生要求

按GB 14881的规定执行。

5 试验方法

5.1 感官要求检验

按GB/T 15038规定的方法测定。

5.2 理化要求检验

5.2.1 酒精度：按 GB 5009.225 规定的方法测定。

5.2.2 总糖、干浸出物、二氧化碳、挥发酸：按 GB/T 15038 规定的方法测定。

5.2.3 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.4 展青霉素：按 GB 5009.185 规定的方法测定。

5.3 微生物要求检验

5.3.1 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按GB/T 4789.25规定的方法测定。

5.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 原辅材料入库检验

原料入库前应由生产单位技术检验部门按原料质量标准验收，合格后方可入库使用。

6.2 组批和抽样

同一投料，同一发酵罐，同一包装线，连续生产的同一包装形式的产品为一批。抽样按表3抽取样本，桶装啤酒应使用灭菌器具，在无菌条件下从各样品中取样，封装。箱装（瓶，听）啤酒先按表3规定抽取样本，再随机从样本中抽取单位样品件数。当样品总量不足4.0L时，应适当按比例增加取样量。

表 4 抽样表格

样本批量范围/ 箱或桶	样本数/ 箱或桶	单位样品件数 瓶或听
50 以下	3	3
51~1 200	5	2
1201~35 000	8	1
≥35 001	13	1

采样后应立即贴上标签，注明：样品名称、品种规格、数量、制造者名称、采样时间与地点、采样人。将其中三分之一样品封存，与 5℃~35℃ 保留 10d 备查。其余样品立即送化验室，进行感官，理化和卫生等要求的检验。

6.3 出厂检验

每批产品应由生产厂质检部门，按出厂检验项目进行检验。检验合格后，方可出厂。产品质量检验合格证明（合格证）可以放在包装箱内，也可以在标签上或包装箱外打印“合格”二字。

6.3.1 出厂检验项目

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、总糖、干浸出物、挥发酸、二氧化碳和净含量及允许短缺量。

6.3.2 出厂判定规则

出厂检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格。微生物指标不合格不得复检，判为不合格。

6.4 型式检验

型式检验一般情况下，同一类产品每半年进行一次，有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 更换主要生产设各时；
- c) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- d) 停产三个月以上，恢复生产时；
- e) 出厂检验的结果与上次型式检验的结果有较大差异时；
- f) 食品安全监督部门提出要求时。

6.4.1 检验项目

型式检验项目为感官要求、理化指标和净含量及允许短缺量。

6.4.2 判定规则

型式检验项目全部符合本标准时，判定为合格。如有项目不合格，允许加倍抽样对不合格项目进行复检，如仍有1项指标不合格，判该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

7.1.1 运输包装及销售包装的标签各项内容的标示位置，应符合卫生部规定的 GB 7718、GB 28050、GB 2758、国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》的规定。标明：产品名称、原料、原果汁含量、酒精度、净含量、制造者名称和地址、灌装（生产）日期、保质期及执行标准号。用玻璃瓶包装的产品，还应在标签，附标或外包装上印有“警示语”——“切勿撞击，防止爆瓶”。

7.1.2 外包装纸箱上除标明产品名称、制造者名称和地址、生产日期外，还应标明单位包装的净含量和总数量。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

7.2.1 瓶装果酒，应使用符合 GB 4544 有关要求的玻璃瓶和符合 GB/T 13521 有关要求的瓶盖。

7.2.2 听装果酒，应使用有足够耐受压力的包装容器包装，如铝易开盖两片罐，并应符合 GB/T 9106 的有关要求。

7.2.3 桶装果酒，应使用符合 GB/T 17714 与 GB/T 13508 的有关要求的啤酒桶。

7.2.4 产品应封装严密，不得有漏气、漏酒现象。

7.2.5 瓶装酒外包装应使用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱、符合 GB/T 5738 要求的塑料周转箱，或者使用软塑料整体包装。瓶装酒不得用绳捆扎出售。当使用自动包装机打包时，瓦楞纸箱内允许无间隔材料。

7.3 运输和贮存

7.3.1 搬运果酒时，应轻拿轻放，不得扔摔，应避免撞击和挤压。

7.3.2 果酒不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混贮、混运。

7.3.3 果酒宜在 5℃~35℃ 下运输和贮存；低于或高于此温度范围，采取相应的防冻或防热措施。

7.3.4 果酒应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，严防日晒、雨淋；不得与潮湿地面直接接触。成品堆放必须使用地台板，离地 10 厘米以上，离墙 20 厘米以上。成品入库必须依照先进先出的原则，依次出库。

7.4 保质期

本产品在本标准规定条件下运输、贮存，且在包装容器未启封的情况下，瓶装、听装产品保质期不少于12个月，桶装保质期6个月（以标签上明示为准）。酒精度大于等于10%vol按GB 7718规定可免除标示保质期。
