

Q/LYGL

陕西路遥故里农业开发有限公司企业标准

Q/LYGL 0001S—2023

酒 枣



Q/610000-16929S-2023
备案日期 20231109

2023-10-15发布

2023-10-30实施

陕西路遥故里农业开发有限公司 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本文件由陕西路遥故里农业开发有限公司提出。
本文件由陕西路遥故里农业开发有限公司起草。
本文件起草人：韩磊。
本文件批准人：韩磊。
本文件属首次发布。



酒 枣

1 范围

本文件规定了酒枣的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输与贮存。

本文件适用于以鲜红枣、蒸馏酒或白酒（清香型白酒、浓香型白酒、酱香型白酒、凤香型白酒）为原料，经筛选、包装制成的酒枣（分装）。

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 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 4789.2	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 4789.15	食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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 10004	包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
GB/T 10781.1	白酒质量要求 第1部分：浓香型白酒
GB/T 10781.2	白酒质量要求 第2部分：清香型白酒
GB/T 14867	凤香型白酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14884	食品安全国家标准 蜜饯
GB/T 22345	鲜枣质量等级
GB/T 26760	酱香型白酒
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《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 鲜红枣：应新鲜、适度成熟、无腐烂、无虫蛀、无破损、无异味，具有正常的色泽、香气和滋味，大小均匀，符合GB/T 22345的规定。

3.1.2 蒸馏酒：应符合 GB 2757 的规定。

3.1.3 清香型白酒：应符合 GB/T 10781.2 的规定。

3.1.4 凤香型白酒：应符合 GB/T 14867 的规定。

3.1.5 浓香型白酒：应符合 GB/T 10781.1 的规定。

3.1.6 酱香型白酒：应符合 GB/T 26760 的规定。

3.1.7 生产用水：应符合 GB 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	呈枣红色或棕红色，色泽均匀
滋味、气味	具有红枣用蒸馏酒腌制后的滋味和气味，无异味
组织形态	外观完整，无虫蛀，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤ 75.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19
二氧化硫残留量（以SO ₂ 计），g/kg	≤ 0.1

3.4 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 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ³	10 ⁴
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
霉菌, CFU/g	≤	50		

^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.6.3 保证不使用和添加法律、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、真菌毒素限量及农药最大残留限量

应分别符合GB 2762、GB 2761、GB 2763的规定。

3.8 生产过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4 检验方法

4.1 感官

取适量样品,置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、组织形态及杂质,嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。

4.2 理化指标

4.2.1 水分:按GB 5009.3规定的方法测定。

4.2.2 铅:按GB 5009.12规定的方法测定。

4.2.3 二氧化硫残留量:按GB 5009.34规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 菌落总数:按GB 4789.2规定的方法测定。

4.3.2 大肠菌群:按GB 4789.3规定的方法测定。

4.3.3 沙门氏菌：按GB 4789.4规定的方法测定。

4.3.4 金黄色葡萄球菌：按GB 4789.10中的第二法测定。

4.3.5 霉菌：按GB 4789.15规定的方法测定。

4.4 净含量允差

按JJF 1070规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批与抽样

5.1.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.1.2 抽样

抽样基数不得少于20kg，抽取样品不少于12个最小包装(不少于2kg)，样品分成2份，1份检验，1份备查。

5.2 出厂检验

5.2.1 每批产品均要经检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验为本文件3.2~3.5规定的全部检验项目。

5.3.2 型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时，也应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 原辅材料产地或供应商发生改变时；
- c) 停产6个月以上，恢复生产时；
- d) 更换重要生产设备时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件的规定，判该批产品为合格产品。

5.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，且不得复检。

5.4.3 理化指标如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输与贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718、GB 28050的规定，产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应的国家食品安全标准的要求。

6.2.2 产品内包装用塑料复合包装袋应符合GB/T 10004或GB 4806.7或GB/T 28118的规定，铝箔袋包装应符合GB/T 28118的规定，塑料瓶包装应符合GB 4806.7的规定。

6.2.3 产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应轻装轻卸，防雨、防潮、防暴晒；严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥的成品库内，并有防蝇、防鼠、防尘设施，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀等物品同库贮存。

在符合本文件规定的包装、运输、贮存条件下，产品保质期为6个月。

