



411581S-2017



木瓜香酒业有限公司企业标准

Q/MGXJ 0001S-2017

木瓜发酵酒

2017-07-13 发布

2017-07-13 实施

木瓜香酒业有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由木瓜香酒业有限公司提出并负责起草。

本标准起草人：余美兵、刘俊、刘永宏。

本标准于 2017 年 06 月 13 日首次发布。

H N

Q B

木瓜发酵酒

1 范围

本标准规定了木瓜发酵酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准适用于以木瓜为主要原料，经分选、清洗、切瓣、去籽瓢、破碎、加白砂糖、酵母发酵、陈酿、添加或不添加山梨酸钾、调配、过滤、杀菌、灌装而成的木瓜发酵酒。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 木瓜应成熟度适中，皮黄籽黑，无腐烂、无霉变、无明显虫眼，有木瓜果香并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。

2.1.3 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.4 酵母应符合GB 31639的规定。

2.1.5 山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	指标	检测方法
色泽	浅黄色至琥珀色	GB/T 15038
外观	清亮透明，允许有少量凝聚物（使用软木塞封口时允许有三个以下不大于1mm的软木渣）	
香气	具有明显的木瓜香和纯正、愉悦的酒香	
滋味	味纯正，酸甜适口，醇厚和谐，余味悠长	
风格	具有本产品典型的风格	

2.3 理化指标

理化指标应符合表2要求。

表2 理化指标

项目	指标	检测方法
酒精度（20℃）/（%vol）	10~29	GB 5009.225

总糖（以葡萄糖计），g/L	微甜酒	4.1-12.0	GB/T 15038
	半甜酒	12.1-50.0	
	甜酒	>50.0	
滴定酸（以苹果酸计），g/L		3.5-8.0	
挥发酸（以乙酸计），g/L	≤	1.5	
干浸出物，g/L	≥	10.0	
*铅（Pb），mg/L	≤	0.15	GB 5009.12
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	0.6	GB 5009.28
注：酒精度允许误差为±1%vol *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。			

2.4 微生物指标

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 ^a 及限量			检测方法	
	n	c	m		
菌落总数，CFU/mL	≤	50		GB 4789.2	
大肠菌群，MPN/100mL	≤	3		GB 4789.3	
沙门氏菌		5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌		5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
a样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合GB 12696和GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定，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。

编制说明

木瓜发酵酒是以木瓜为主要原料，经分选、清洗、切瓣、去籽瓢、破碎、加白砂糖、酵母发酵、陈酿、添加或不添加山梨酸钾、调配、过滤、杀菌、灌装而成的木瓜发酵酒。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、《其他酒类生产许可证审查细则》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了木瓜发酵酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

木瓜香酒业有限公司

2017年6月13日