



411435S-2021



洛阳市天穗食品有限公司企业标准

Q/LTS 0003S-2021

发酵酒

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

洛阳市天穗食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳市天穗食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王伟峰。

H N
Q B

发酵酒

1 范围

本标准规定了发酵酒的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以蜂蜜、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加茶叶水[以绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），经浸泡、过滤]、酵母发酵、过滤、贮存、调配、杀菌、灌装、包装而成的发酵酒。

按照原辅料配方不同分不同品种。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 和 GH/T 18796 的规定。
- 2.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.3 绿茶应符合 GB/T 14456.1 的规定。
- 2.1.4 乌龙茶应符合 GB/T 30357.1 的规定。
- 2.1.5 茉莉花茶应符合 GB/T 22292 的规定。
- 2.1.6 酵母应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 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	要求	检验方法
性 状	液体	取样品一瓶，将其置于洁净的烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的清香、酒体醇和、舒顺谐调、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
酒精度（20℃），%vol	8~16	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L ≤	5.0	GB/T 15038
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 微生物限量

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				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/mL	5	2	10 ²	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌, /25mL	5	0	0	—	GB/T 4789.25
^a 样品的采样及处理按 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、酒精度、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以蜂蜜、白砂糖中的一种或两种为主要原料，添加茶叶水[以绿茶、乌龙茶、茉莉花茶中的一种或几种为原料，添加生活饮用水（过滤、反渗透），经浸泡、过滤]、酵母发酵、过滤、贮存、调配、杀菌、灌装、包装而成的发酵酒。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》的要求，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳市天穗食品有限公司