

备案号：222266S-2018

有效期至：2022 年 01 月 17 日

Q/JLWY

吉林省维伊康生物科技有限公司企业标准

Q/JLWY0005S-2018

代替Q/JLWY0005S-2015

香菇酒

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/JLWY0005S-2018
备案号	222266S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-06 发布

2018-12-06 实施

吉林省维伊康生物科技有限公司 发布

香菇酒

1 范围

本标准适用于以香菇为主要原料，添加水、酵母、加入或不加入糯米、枸杞、柠檬酸、白砂糖，经破碎、糖化、发酵、分离除渣、低温陈酿、杀菌、灌装、灯检、包装等工艺制成的发酵型香菇酒。（其他发酵酒）

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/T 317	白砂糖
GB/T 1354	大米
GB 1886.235	食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
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 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌群检验
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/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 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 10345	白酒分析方法
GB 12696	食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 18672	枸杞
GB/T 20886	食品加工用酵母
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23544	白酒企业良好生产规范
GB/T 24694	玻璃容器 白酒瓶
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GH/T 1013	香菇	
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令 第75号 (2005)		《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 第123号 (2009)		《食品标识管理规定》

3 技术要求

3.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.3 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

3.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

3.1.5 酵母应符合 GB/T 20886 中酿酒酵母的规定。

3.1.6 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。

3.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

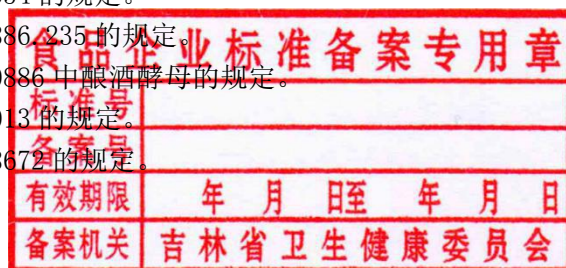


表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	淡黄色、金黄色、琥珀色。	取试样适量样品倒入透明玻璃杯中，在自然光下目测色泽、体态，用嗅觉鉴别其气味，轻饮产品并让其充满整个口腔，感觉其滋味。
组织形态	均匀一致，澄清透明，有光泽，静置后允许有微量沉淀。	
滋味、气味	具有该品种特有的滋味及香菇香气，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来异物，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	检验方法
酒精度 (20℃), %vol	3.0~20.0	GB/T 15038
a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±1.0%vol。		

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12

3.5 致病菌限量

应符合表 4 的规定。

表4 致病菌限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以 25mL 表示） ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25	

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表5 食品添加剂

品 种	使用能量	使用量	残留量	检验方法
柠檬酸	酸度调节剂	按生产需要适量使用	—	—

4 净含量

应符合国家质检总局令 第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB/T 23544 的规定。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官要求、净含量、酒精度。

6.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- (4) 国家食品质量安全监管机构提出要求时。

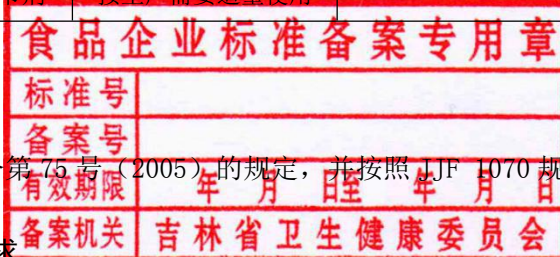
6.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

6.4 抽样方法和抽样数量

从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取检验用样品和备用样品。抽样基数不得少于 200 瓶，抽样数量为 8 瓶，将所抽样品分成两份送检验机构，一份检验，一份备查。

6.5 判定规则



检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。

如有1项微生物指标不合格时，则判该批产品不合格，并不得复检。

7 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 国家质检总局令第 123 号（2009）文件、卫生部 2012 年第 17 号公告规定。

7.1 标签式样

食品名称：香菇酒

配料表：香菇、水、酵母菌加入或不加入糯米、枸杞、柠檬酸、白砂糖

净含量/规格：50ml/瓶、100ml/瓶或依消费者需求而定

生产企业：吉林省维伊康生物科技有限公司

地 址：吉林省磐石经济开发区安泰路 666 号

联系方式：0432-65041051

生产日期：见喷码或见打码

保 质 期：3%vol-10%vol 发酵酒保质期为 18 个月；10%vol 以上发酵酒无保质期限制。

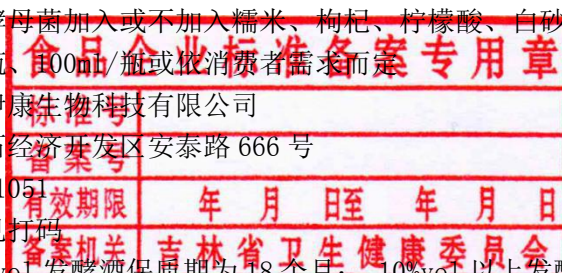
贮存条件：常温、避光，阴凉干燥处保存

食品生产许可证编号：

酒精度：依消费者需求而定

产品标准代号：Q/JLWY0005S

其他需要标示的内容：过量饮酒有害健康



8 包装

商品包装应符合 GB 23350 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

玻璃瓶包装应符合 GB/T 24694 的规定。

运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

销售包装应符合 GB 23350 的规定。

储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9 运输

运输车辆应符合卫生要求，不得与有毒、有污染的物品混装、混运，防止暴晒、雨淋，装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

10 贮存

产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

在 0℃ 以下运输与贮存时，应有防冻保护措施。

11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，3%vol-10%vol 发酵酒保质期为 18 个月。10%vol 以上发酵酒无保质期限制。