

ICS

Q/DLB

广西瑶玖黎酒业有限公司企业标准



Q/DLB 0003S—2024

大瑶国液（发酵饮料）

食品安全企业标准备案号
450064 S-2024
有效期至 2029年01月15日

2024-01-01 发布

2021-01-17 实施

广西瑶玖黎酒业有限公司 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。

本文件依据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》制订。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广西瑶玖黎酒业有限公司提出并起草。

本文件主要起草人：叶燕锋，叶燕华。

本文件于2024年01月01日发布，2024年01月17日实施。

大瑶国液（发酵饮料）

1 范围

本文件规定了大瑶国液（发酵饮料）的术语和定义、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以糯米、饮用水为原料，经蒸煮、摊凉、添加酵母（酒曲）、糖化发酵、压滤、一次杀菌、贮存、过滤、浓缩、灌装封盖、二次杀菌、冷却等工艺制成的酒精度 $<0.5\%$ vol发酵饮料。

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 1354 大米
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
- GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 12143 饮料通用分析方法
- GB 12695 食品安全国家标准 饮料企业良好生产规范
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 要求

4.1 原料要求

4.1.1 糯米

应符合GB/T 1354、GB 2715的要求，其中碎米率不做要求。

4.1.2 酵母（酒曲）

应符合GB/T 20886.1、GB/T 20886.2和GB 31639的规定。

4.1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

4.2 感官要求

应该符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	橙黄色至深褐色，色泽均匀一致
气味和滋味	具有本品应有的气味和滋味，清甜适口，无异味
状 态	均匀液体，久置允许有少量沉淀
杂 质	无杂质

4.3 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
可溶性固形物（20℃，折光计法）/（g/100g）	≥ 28
pH	2.5~4.0
总酸（以乳酸计）/（g/L）	≥ 3.0
氨基酸态氮/（g/L）	≥ 0.16
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.24
其他污染物限量	应符合 GB 2762 的规定
真菌毒素限量	应符合 GB 2761 的规定

4.4 微生物限量

应该符合表3规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25mL表示）			
	n	c	m	M
菌落总数/（CFU/mL）	5	2	10 ²	10 ⁴
大肠菌群/（CFU/mL）	5	2	1	10
霉菌/（CFU/mL）	≤20			
酵母/（CFU/mL）	≤20			
沙门氏菌/（/25mL）	5	0	0	-

注：n为同一批次应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为可接受水平的限量值；M为最高安全限量值。

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。

6 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12695的规定。

7 试验方法

7.1 感官要求

室温下取50mL被测试样置于洁净透明烧杯中，于明亮处，用正常视力观测其色泽、状态和杂质，并嗅其气味，用温水漱口，品尝其滋味。

7.2 理化指标

7.2.1 总酸、氨基酸态氮、pH

按GB/T 13662规定的方法测定。

7.2.2 可溶性固形物

按GB/T 12143规定的方法测定。

7.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

7.2.4 其他污染物限量

按GB 2762规定的方法测定。

7.2.5 真菌毒素限量

按GB 2761规定的方法测定。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3平板计数法规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.3 霉菌、酵母

按GB 4789.15规定的方法测定，样品的分析及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定，样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。

7.4 食品添加剂

按国家相应标准的规定进行。

8 检验规则

8.1 批次

以同一批量、同一生产日期生产的、包装完好的同一品种、同一规格的产品为一批。

8.2 抽样方法和抽样量

应在同一批中随机抽取。抽样基数不少于200瓶。抽样数量为18瓶，样品分成2份，一份检验，1份备查。净含量的抽样按JJF 1070规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品出厂前，应按本标准逐批次检验，检验合格的产品方可出厂。

8.3.2 出厂检验项目：感官要求、可溶性固形物、pH、总酸、菌落总数、大肠菌群。

8.4 型式检验

8.4.1 型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有可能影响产品质量时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监管部门提出要求时。

8.4.2 型式检验项目包括4.2、4.3、4.4及5要求的项目。

8.5 判定规则

8.5.1 全部检验项目符合本文件要求时，判该批产品为合格。

8.5.2 微生物指标不符合本文件规定要求时，判定该批产品不合格，不得复检。若其他项目有不合本文件要求时，可重新从该批产品中抽取两倍样品进行复验。复验结果全部符合本文件规定要求时，该批产品判为合格。如果复验结果仍有不符合本文件要求时，判定该批产品为不合格。

9 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标签、标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

9.2.1 成品包装材料应无毒、无异味，符合食品安全标准要求。包装应严密、牢固。

9.2.2 净含量应符合国家相关标准。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应该清洁、卫生、防潮、防晒。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发异味的物品混运。装卸时应轻拿轻放，不得重压、摔撞。

9.3.2 运输过程时应在阴凉、干燥通风环境中，不应日晒雨淋、受潮。不得扔摔、撞击、挤压。搬运时应轻拿轻放。

9.4 贮存和保质期

9.4.1 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。

9.4.2 应贮存于无阳光直射、阴凉、清洁干燥环境中，不应露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。堆放时应离地 10cm，离墙 20cm，接触地面的包装箱底部应垫有 10cm 以上的间隔材料。

9.4.3 产品宜在 5℃~35℃条件下贮存。

9.4.4 在符合本标准规定的包装、运输、贮存条件，产品包装完好条件下，产品在 5℃~35℃条件下保质期为 3 年。

