



Q/XYM

浙江喜盈门啤酒有限公司企业文件

Q/XYM 0070S-2023

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月05日 15点39分

气泡黄酒

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月05日 15点39分

2023-05-01 发布

2023-05-24 实施

浙江喜盈门啤酒有限公司发布



前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，特制定了本企业标准，作为指导生产、销售和检测的依据。本标准的文本格式按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》的规定编写。

本标准相关指标依据 GB 2758《食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒》、GB/T13662《黄酒》的规定并结合企业产品实际制订。

本标准由浙江喜盈门啤酒有限公司提出。

本标准起草单位：浙江喜盈门啤酒有限公司。

本标准主要起草人：徐秋华、张利军。

本标准首次发布。

企业标准信息公共服务平台
公开
2023年07月05日 15点39分



气泡黄酒

1 范围

本标准规定了气泡黄酒的要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以水、大米、小麦为原料的黄酒，可以加入水、低聚异麦芽糖、白砂糖中的两种或两种以上，经匀调、澄清、过滤、充入二氧化碳、灌装、杀菌等工艺配制而成的气泡黄酒。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 191	包装贮运图示标志
GB/T 317	白砂糖
GB 1886.228	食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化碳
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 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 4789.4	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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 4789.25	食品卫生微生物学检验 酒类检验
GB/T 5009.49	发酵酒与配制酒卫生标准的分析方法
GB 5009.225	食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
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 13662	黄酒
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15038	葡萄酒、果酒通用分析方法
GB/T 20881	低聚异麦芽糖
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
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第 75 号令《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第 102 号令（2007）《食品标识管理规定》

国家质量监督检验检疫总局第 123 号令（2009）《关于修改（食品标识管理规定）的决定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。



- 3.1.2 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 3.1.3 二氧化碳应符合 GB 1886.228 的规定。
- 3.1.4 低聚异麦芽糖应符合 GB 20881 的规定。
- 3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。

3.2 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
色泽	具有本品特有的色泽、允许有少量瓶底聚集物
香气	具有本品特有的香气，诸香和谐
口味	酒体醇和，舒顺谐调，爽口、无异味
风格	具有本品特有的风格

3.3 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
酒精度 ^a (20℃), %vol	≥ 9.5
总糖 ^b (以葡萄糖计), g/L	≤ 120.0
总酸 (以乳酸计), g/L	≤ 7.50
铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1
二氧化碳含量 (质量分数), %	≥ 0.25
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

注：a酒精度标签标示值与实测值之差为±1.0%vol。

3.3.1

3.4 微生物指标

沙门氏菌、金黄色葡萄球菌指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案及限量 a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	GB 4789.10

a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 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。

3.6 净含量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

4 试验方法



4.1 感官要求

按 GB/T 13622 规定的方法测定。

4.2 理化指标

4.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法测定。

4.2.2 总糖

按 GB/T 15038 规定的方法测定。

4.2.3 总酸

消气后，按 GB/T 13662 规定的方法测定。

4.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

4.2.5 二氧化碳

按 GB/T4928 规定的方法测定。

4.3 微生物指标

4.3.1 沙门氏菌的检验

按 GB 4789.4 中规定的方法测定。

4.3.2 金黄色葡萄球菌的检验

按 GB 4789.10 中规定的方法测定。

4.4 净含量

按 JJF 1070 中规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 出厂检验

5.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，方可出厂。

5.1.2 出厂检验项目：感官要求、酒精度、总糖、总酸、净含量。

5.2 型式检验

5.2.1 正常生产时每年至少进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正式生产中，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式试验结果有较大差异时；
- d) 停产超过半年，恢复生产时；
- e) 国家质量监督机构提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.3 组批

以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.4 抽样方法和抽样数量

按表 3 随机抽取样品。样品数量不少于 6 瓶(总量不足 3000mL 时，应适当按比例加取)。并将其中的三分之一样品封存，保留 3 个月备查。

表 3 抽样表

样本批量范围/瓶、箱	样品数量/瓶、箱
≤1200	6
1201~35000	9
≥35001	12



5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定规则

- a) 受检样品出厂检验项目全部符合本标准要求时，判该批次产品为合格。
- b) 受检样品出厂检验项目如有一项或一项以上不符合本标准要求时，可以在同批次产品中加倍抽样复检，复检后如仍不符合标准，判该批次产品为不合格。

5.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本标准要求时，判该批次产品型式检验合格，型式检验项目中有一项或一项以上不合格，可取备样复检，复检后仍不符合标准的要求，判该批次产品检验不合格。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718、GB 2758、GB 28050、国家质检总局第 102 号令、第 123 号令的规定。外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

采用瓶装和坛装，包装材料应符合食品安全要求和有关标准。外包装用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 要求。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输过程避免碰撞、振荡及日晒雨淋。搬运时应轻拿轻放，不得扔摔、撞击、挤压。

6.4 贮存

包装件贮存应存放阴凉干燥处，不得与有害、有毒有异味物品共同存放。

6.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期不少于六个月。