

辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0086 S- 2021 号

Q/SYD

沈阳大旺食品有限公司企业标准

Q/SYD 0002S-2021

调味料酒

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。



2021-02-09 发布

2021-03-16 实施

沈阳大旺食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则编写。

本标准安全指标依据 GB 2762-2012《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制订，其他指标按实测值制订。

本标准由沈阳大旺食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高英、张晨、闻敬梅、张宁。

本标准所代替标准历次版本发布情况为：

- Q/SYD 0002S-2014
- Q/SYD 0002S-2017

调味料酒

1 范围

本标准规定了调味料酒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以水、大米、酵母、食用酒精制成的清酒为主体，添加食用酒精、乳酸、食用盐（或白砂糖、麦芽糖浆的一种或两种），经调配而成的液体调味品。

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，仅所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 1886.173 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸
- 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.39 酱油卫生标准的分析方法
- GB/T 5461 食用盐
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20883 麦芽糖
- Q/SYD 0001S 清酒及配制酒
- 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（2005）第75号 《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（2009）第123号 《食品标识管理规定》
- GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
- GB/T 12456 食品中总酸的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

- 3.1 调味料酒：以水、大米、酵母、食用酒精制成的清酒为主体，添加食用酒精、乳酸、食用盐（或白砂糖、麦芽糖浆的一种或两种）经调配而成的非即食类液体调味品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 清酒：应符合 Q/SYD 0001S 的规定。
- 4.1.2 食用酒精：应为非木薯原料生产酒精，并符合 GB 31640 的规定。
- 4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.1.5 麦芽糖：应符合 GB/T 20883 的规定。
- 4.1.6 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。

4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	浅黄色或淡黄色
组织形态	透明液体，允许有少量沉淀
滋、气味	具有调味料酒特有的醇香，香气协调，滋味纯正，无异味
杂 质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标
*食盐（以 NaCl 计） / (g/100ml) ≤	5
酒精度 / (%vol)	8~20
总酸（以乳酸计） / (g/100ml) ≤	1.00
总砷（以 As 计） / (mg/L) ≤	0.5
铅（以 Pb 计） / (mg/L) ≤	0.5

酒精度实测值与标签标示值允许差为±1.0%vol，*项 仅限添加食用盐的产品检测。

4.4 其他污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.5 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

4.6 生产加工过程

应符合 GB14881 的规定

5 试验方法

5.1 感官要求

将样品注入洁净，干燥的品酒杯中，在明亮处观察，记录其色泽，透明程度，沉淀、悬浮物及杂质情况。

轻轻摇动酒杯，然后用鼻进行闻嗅，记录其香气特征。

喝入少量样品（约 2ml）于口中，以味觉器官仔细品尝，记下口味特征。

5.2 理化指标

5.2.1 酒精度

按 GB 5009.225 第二法。

5.2.2 总酸

按 GB/T 12456 规定方法测定。

5.2.3 食盐

按 GB/T 5009.39 中 4.3 章规定的方法测定。

5.2.4 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.2.5 总砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

5.3 净含量偏差

按 JJF 1070 规定方法进行。

6 检验规则

6.1 入库检查

原辅料、包装材料入库前应由生产企业质量监督检验部门按标准要求进行检验或验收供方合格证明，合格后方可入库使用。

6.2 组批与抽样

以同一批投料、同一工艺、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。从成品库同批产品的不同部位随机抽取一定量样品，供检验及留样。

6.3 出厂检验

产品出厂需经本厂检验部门逐批检验合格后方能出厂。出厂检验项目为:感官要求、酒精度、总酸、食盐、净含量。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目包括本标准要求中的全部项目。

6.4.2 型式检验每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家质量监督管理部门提出要求时。

6.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

7 标志、标签、包装、运输和贮存

7.1 标志、标签

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的规定，酒精度可表示为“%vol”。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

软塑桶应符合 GB4806.7 的规定。包装容器应整齐、清洁、封装严密，无漏气、漏酒现象。外包装采用符合 GB/T 6543 要求的瓦楞纸箱。

7.3 运输

产品运输时应避免雨淋、日晒，搬运时应小心轻放，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.4 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。产品应贮存阴凉、干燥、通风的库房中，列码，高度不得多于 6 层，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期最低为 12 个月。
