

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXX—XXXX

铜仁麻糖水（发酵酒）

（征求意见稿）

2019 - XX - XX 发布

2019 - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会

发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求与试验方法.....	2
5 检验规则.....	3
6 标签、标志、包装、运输和贮存.....	3

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由德江县市场监督管理局提出。

本标准由贵州食品工业协会归口。

本标准起草单位：德江凤窝麻糖厂、德江县安明态麻糖水加工坊、德江县安明财麻糖水加工坊、德江县安明富麻糖水加工坊、德江县黎江省麻糖水加工坊、德江县黎仕超麻糖水加工坊、德江县黎仕辉麻糖水加工坊、贵州省分析测试研究院、贵州省检测技术研究应用中心、德江县市场监督管理局。

本标准主要起草人：张飞、汪国龙、李荣华、袁健、陈德琴、杨昌彪、杜显强、李军、杨峰、黎成雪、王海、杨斌、周恒美、董璟、宋影、张丽仙、王丽婧、蒋云、郁杨茂竹、徐娅、樊红鸟、雷雁婷、张缤、简银池、罗廷武、付春艳。

铜仁麻糖水（发酵酒）

1 范围

本标准规定了铜仁麻糖水（发酵酒）的术语和定义、技术要求与试验方法、检验规则及标签、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于铜仁麻糖水（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 1353 玉米

GB/T 1354 大米

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 5009.225 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

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/T 13662 黄酒

GB/T 20886 食品加工用酵母

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麻糖水

以大米和（或）玉米和（或）红薯为主要原料，以高粱为辅料，将主料蒸煮熟化、冷却、糖化、过滤、浓缩后，与拌有酒曲经初步发酵的辅料混合入坛，再进行二次发酵而成的低度发酵酒。

4 技术要求与试验方法

4.1 原料要求

4.1.1 大米

应符合GB/T 1354的要求。

4.1.2 玉米

应符合GB 1353的要求

4.1.3 高粱

应符合GB/T 8231的要求。

4.1.4 酵母

应符合GB/T 20886的规定。

4.1.5 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.6 其他食品辅料

应符合相应的食品标准和国家相关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
色泽	呈现浅黄色或黄褐色或产品应有的色泽	取约50mL混合均匀的被测样品于无色透明的容器中,置于明亮处,观察其性状、色泽、杂质,并嗅其气味,品尝其滋味。
组织形态	较澄清,无明显悬浮物,久置后允许有少许沉淀	
口感、滋味和气味	具有舒适、柔和、协调的酒香,酒体醇厚,爽口	
杂质	无正常视力可见杂质,允许瓶(坛)底微量聚集物	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	试验方法
酒精度 ^a (20℃) / (%vol)	≤ 8~20	GB 5009.225
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总酸 / (g/L)	≤ 8.0	GB 13662
总糖 (以葡萄糖计) / (g/L)	≥ 60.0	GB 13662

^a 酒精度标签标示值与实测值不得超过±2.0% (体积分数)。

4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

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

^a样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按JJF 1070的规定执行。

4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 12696的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺配方、同一生产线，在同一生产日期加工的产品为一组批。

5.2 抽样

在成品库房里存放的同一批次产品中随机抽取12瓶作检验样品，平均分成2份，1份用于检验，1份用于备验。

5.3 出厂检验

每批产品应进行出厂检验合格后，方可出厂。出厂检验项目为标签、感官要求、净含量、酒精度。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验每半年至少进行一次，有下列情况之一时亦应进行：

- a) 产品原材料、工艺、配方有改变时；
- b) 停产三个月以上，恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有差异时；
- d) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验要求时。

5.4.2 型式检验项目为本标准 4.2~4.7 规定的全部项目。

5.5 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复验，判定结果应以复验结果为准。微生物以初检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

标签内容应符合 GB 7718、GB 2758 的规定，醒目标注“过量饮酒有害健康”等警示语。包装储运标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品标准及国家有关规定，内包装物不得重复使用。

6.2.2 散装产品应使用洁净、符合国家相关卫生标准要求的容器。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

6.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒、防高温，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

6.4 贮存

产品存放地点应保持清洁、阴凉、干燥；应离地离墙存放，其间距不得少于 20 cm，包装箱叠放高度不宜超过 6 层。产品不得与有毒、有害的物品混合存放。
