

天津市食品安全企业标准

Q/ -2017

酒粕

备案号： 备案日期： 截止日期：

2017 年 月 日发布

2017 年 月 日实施

天津中谷酒造有限公司发布

前 言

本标准是根据 GB/T1.1-2009《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由天津中谷酒造有限公司起草、提出并负责解释。

本标准主要起草人：李恒岐 李津岩

本标准于2017年 月 日首次发布。

酒 粕

1 范围

本标准规定了酒粕的术语与定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及储存。本标准适用于以大米、纯净水为主要原料，加酿酒曲、糖化复合酶：**【 α -淀粉酶（来源：黑曲霉）、 β -葡聚糖酶（来源：黑曲霉）蛋白酶（来源：黑曲霉）木瓜蛋白酶（来源：木瓜）木聚糖酶（来源：黑曲霉） 葡糖淀粉酶（来源：黑曲霉）】**发酵直接压榨而成的酒粕产品

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/T191	包装储运图示标志
GB1354	大米
GB2718	食品安全国家标准 发酵酱
GB2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB4789.3	食品卫生微生物学检验 大肠菌群
GB/T4789.22	食品卫生微生物学检验 调味料检验
GB 5009.3	食品安全国家标准食品中水分的测定
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/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB17323	瓶装饮用纯净水
GB26687	食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
QB/T4577	轻工行业标准 甜酒曲
JJF1070	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 102 号《食品标识管理规定》	

3 分类

以大米、水为主要原料，发酵后直接压榨而成的固形物。

4 要求

4.1 原辅料

- 4.1.1 大米应符合 GB1354 的规定
- 4.1.2 纯净水应符合 GB17323 的规定
- 4.1.3 酿酒曲应符合 QB/T4577 的规定
- 4.1.4 糖化复合酶应符合 GB26687 的规定

- 4.1.5 以上原辅料应符合 GB2761 食品中真菌毒素限量的规定
- 4.1.6 以上原辅料应符合 GB2762 食品中污染物限量的规定
- 4.1.7 以上原辅料应符合 GB2763 的规定食品中农药最大残留限量的规定

4.2 感官

感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	黄色或深黄色、褐色
滋气味	具有清酒香气无异味
组织状态	呈规格不统一不规则的块状
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项目	指标
铅 (pb) / (mg/L) ≤	0.15
砷 (As) / (mg/L) ≤	0.5
黄曲霉毒素 B1, μg/kg ≤	5.0
水份 (%)	30—90
净含量	应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定。

4.5 食品添加剂

- 4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准的有关规定。
- 4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

4.6 真实性要求

产品中不得加入非食用物质。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官

将样品放在洁净的瓷盘中，在充足的自然光线下，用肉眼观察其色泽、组织状态及杂质、嗅其气味。

5.2 理化

5.2.1 铅

按 GB5009.12 规定执行

5.2.2 黄曲霉毒素 B1

按 GB/T5009.22 规定执行

5.2.3 水分

按 GB 5009.3 规定执行

5.2.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》

5.3 微生物

按 GB/T 4789.22 规定执行

6 检验规则

6.1 组批与抽样

产品以每罐压榨后包装完好的产品为一批。每 100 箱取 3 箱，每箱抽取一袋，不足 100 箱按 100 箱计算，大于 100 箱每增加 100 箱，增加取样 1 箱，每箱取 1 袋，以此类推。

6.2 检验分类

检验分出厂检验和型式检验。

6.2.1 出厂检验

每批产品出厂前需经质量附合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、大肠菌群。

6.2.2 型式检验

型式检验包装要求中的全部检验项目。在正常生产的情况下，每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 停产半年以上，再恢复生产时；
- c) 原料来源及与设备变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

7 标志、包装、运输及贮存

7.1 标志

包装储运图示标志按 GB/T191 规定执行，产品标签按 GB10344 规定执行。

7.2 包装

内包装使用聚乙烯食品包装袋，其材质应符合 GB9687 规定；外包装用瓦楞纸箱或者木箱，应符合 GB/T6543 的规定。

7.3 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，捆扎牢固，防雨、防晒，符合包装图示要求。运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有污染的物品混运。

7.4 贮存

产品应放在通风、阴凉、干燥的仓库内，架高（离地 10cm）堆码，纸箱叠放高度不超过 6 层，木箱叠放不得超过 3 层，不得与有毒、有害、有污染的物品混存混放。

7.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，自生产之日起未启封保持期为 2 年。

编制说明

本企业是中日合资生产日本清酒的企业，酒粕是清酒的附属产品，为适应生产和销售的实际情况，强化企业内部的生产管理和质量控制，参照国家有关产品的质量标准及《标准化法》、《天津市企业标准备案管理办法》，并结合本企业实际制定本标准，其中本企业产品的如下指标：

- 1、感官要求、水分：根据产品自身特点和实测值确定；
- 2、铅：铅的限量按 GB2762《食品中污染物限量》的要求制定；
- 3、砷：砷的限量按 GB2762《食品中污染物限量》的要求制定；
- 4、黄曲霉毒素 B₁：黄曲霉毒素 B₁的限量按 GB2761《食品中真菌毒素限量》的要求制定；
- 5、大肠菌群：大肠菌群的限量按《发酵酱》的要求制定。

企业标准制定的理由：

☒

1. 本标准严于食品安全国家标准；

标准号及其名称：GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

☐

2. 本标准严于本地区食品地方标准。

标准号及其名称：_____

严于食品安全国家标准或地方标准的指标具体对比情况：

指标	数值	
	本企业标准	食品安全国家标准或地方标准
铅	铅（pb）/（mg/L） ≤0.95	GB2762 铅（pb）/（mg/L） ≤1.0

其他严于食品安全国家标准或地方标准的情况：

无