

Q/SHHJ

安徽海神黄酒集团有限公司食品安全企业标准

Q/SHHJ0002S-2025

代替 Q/SHHJ0002S-2022

海神黄酒（料酒）

2025-04-06 发布

2025-04-15 实施

安徽海神黄酒集团有限公司 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 定义	2
4 分类	2
5 技术要求	2
6 检验规则	3
7 标示、包装、运输、贮存	4

前 言

本标准所有内容应符合国家强制性标准、行业标准及地方标准，若与其相抵触时，以国家标准、行业标准、地方标准为准。

本企业对本标准的合法性、真实性、准确性、技术合理性和实施后果负责。

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》、GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，比较了GB 2761《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》、GB29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和GB 31644《食品安全国家标准 复合调味料》进行编写。

本标准代替Q/SHJ0002S-2022《海神黄酒（料酒）》（备案号：34202204519S）。

本标准与Q/SHJ0002S-2022《海神黄酒（料酒）》相比，主要变化如下：

--修改了前言和规范性引用文件。

本标准由安徽海神黄酒集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐尚英、刘长生、李德华、朱亚梅。

本标准于2013年5月15日首次发布，2025年4月6日第五次发布。

海神黄酒（料酒）

1 范围

本标准规定了海神黄酒（料酒）的定义、分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于本公司生产的供烹饪用的料酒、黄酒。

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 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 4789.4	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 5009.28	食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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 1886.64	食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色
GB/T 12729.1	香辛料和调味品 名称
GB/T 13662	黄酒
GB 14881	食品企业通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
QB/T 2745	烹饪黄酒
SB/T 10416	调味料酒
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 定义

海神黄酒（料酒）：以酿造黄酒或黄酒酿造过程中回收的优质白酒（糟烧酒）为基酒,添加食用盐（可加入食用植物香辛料、焦糖色及其它食用调味物质），制成供烹饪用的料酒。

4 分类

按产品质量分为特级和一级。

5 技术要求

5.1 原料要求

黄酒应符合GB/T13662的规定，水应符合GB5749的规定，食用盐应符合GB2721的规定，植物香辛料应符合GB/T12729.1和GB/T15691的规定。焦糖色应符合 GB1886.64的规定，使用量为按照GB2760规定添加。所有原辅料应符合 GB2761、GB2762、GB2763的规定，不得添加非食用物质。

5.2 感官要求

应符合表 1 要求

表 1

项 目	要 求	检验方法
外观	浅黄色至深褐色，清亮透明、有光泽、瓶（壶）底可有微量聚集物。	采用目测、鼻嗅、口尝的方法进行。
香 气	具有浓郁醇香或佐料(植物香辛料)香气、诸香和谐。	
口 味	微咸鲜爽,醇厚协调、无异味。	
风格	酒体和谐，具有谷物酿造料酒的典型风格。	

5.3 理化指标

应符合表 2 要求。

表 2

项目		指 标		检验方法
		特级	一级	
酒精度（20℃）/ % vol	≥	10.0	6.0	GB5009.225
总酸（以乳酸计）/ g/L	≤	7.0		GB/T13662
氨基酸态氮(以氮计)/g/L	≥	0.20	0.16	GB/T13662
食用盐(以氯化钠计) / g/L	≤	20.0	15.0	GB5009.44

5.4 卫生指标

5.4.1 真菌毒素限量、污染物限量应符合 GB2761、GB2762 和国家相关公告规定，其中铅含量还需符合表 3 要求。

表 3

项目	指标	检验方法	
铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤	0.8	GB5009.12

5.4.2 致病菌限量应符合应符合 GB29921 规定（见表 4）。

表 4

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g 或/25ml 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g (ml)	1000CFU/g (ml)	GB4789.10

注 1：食品类别为即食调味品的复合调味料。
注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。

5.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF1070 规定的方法进行。

5.6 食品添加剂

5.6.1 食品添加剂的质量应符合相应标准及有关规定。

5.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 及相关公告的规定。

5.7 生产加工过程要求

执行 GB14881 规定

6 检验规则

6.1 批次

同种原料、同种工艺、同一班次生产的同品种规格的产品为一批次。

6.2 抽样

采用随机抽样的方法进行，抽样数量应符合表 5 规定

表 5

样品批量范围 瓶（壶、袋）/箱	样品数量	
	单个净含量≤500ml/瓶（壶、袋）	单个净含量>500ml/瓶（壶、袋）
<1500	8	6
≥1500	12	8

6.3 出厂检验

6.3.1 应逐批检验合格，并签发合格证方可出厂。

6.3.2 检验项目：感官要求、酒精度、总酸、氨基酸态氮、食盐、净含量。

6.3.3 出厂检验项目有一项不符合本标准，可以加倍抽样复验，复验后仍不符合本标准，判为不合格品。

6.4 型式检验

6.4.1 每半年进行一次型式检验。有下列情况之一者，亦须进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时。
- b) 更换设备或停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原辅材料有较大改变时；
- e) 国家质量监督机构进行抽检时；

6.4.2 检验项目为本标准第 5 章除 5.1 和 5.7 外的所有项目。

6.5 判定规则

6.5.1 检验项目全部符合要求，判为合格品。

6.5.2 感官要求、理化指标、真菌毒素限量、污染物限量、净含量、食品添加剂，如有一项不符合要求时，可以在同批产品中抽取两倍量的样品复检，复检仍有一项不符合要求，判为不合格品。

6.5.3 致病菌指标不符合要求，判为不合格品。

7 标示、包装、运输、贮存

7.1 标签、标识

标签应符合 GB 7718 的规定。储运图示的标识应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

包装材料和容器应符合相应的卫生标准和国家有关规定。

7.3 运输 贮存

7.3.1 成品海神黄酒（料酒）适宜在 5~35℃ 条件下运输、贮存。

7.3.2 在运输和贮存过程中，运输工具应清洁、卫生，贮存场地清洁、干燥、通风良好，避免日晒、雨淋，不得与潮湿地面直接接触，不能接触和靠近有腐蚀性或易于发霉、发潮的物品，严禁与有毒物品混运并贮存在一起。

7.3.3 在上述条件下运输和贮存的瓶装、壶装、袋装海神黄酒（料酒），质量等级为特级的产品保质期 24 个月；质量等级为一级的壶装产品保质期 18 个月，质量等级为一级的瓶装、袋装产品保质期 12 个月。