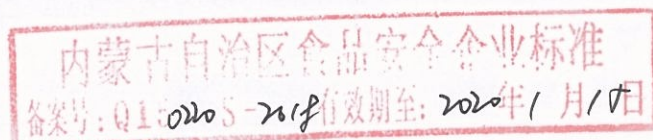


Q/NCLG

内蒙古敕勒歌酒业有限责任公司企业标准



Q/NCLG 0002S—2018

代替 Q/ NCLG 0002S-2017

配制型发酵马奶酒



2018 - 05 - 29 发布

2018 - 06 - 04 实施

内蒙古敕勒歌酒业有限责任公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NCLG 0002S-2017《配制型发酵马奶酒》，本标准与Q/NCLG 0002S-2017相比，主要技术变化如下：

——“原料要求”增加了“白砂糖”。

——“食品添加剂”增加了“柠檬酸”。

本标准由内蒙古敕勒歌酒业有限责任公司提出。

本标准由内蒙古敕勒歌酒业有限责任公司起草。

本标准由内蒙古敕勒歌酒业有限责任公司批准。

本标准主要起草人：武志刚。

配制型发酵马奶酒

1 范围

本标准规定了配制型发酵马奶酒的技术要求、食品添加剂、生产加工过程要求、试验方法、标志。

本标准适用于以发酵马奶酒为酒基，添加水、食用酒精、白砂糖，食品添加剂环乙基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精，经调配、混合、杀菌、灌装等工艺制成的配制型发酵饮料酒。

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 317 白砂糖

GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环乙基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）

GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾

GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

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 23546 奶酒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 白砂糖：应符合 GB/T 317 的规定。

3.1.4 发酵马奶酒：应符合相应的食品安全标准的规定。

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	检验方法
色泽和外观	呈均匀一致的乳白色，允许有少量的蛋白沉淀。	按GB/T 23546中规定的方法检验。
香 气	具有乳香和酒香，香气协调，无异味。	
口 味	酸甜爽口，乳香纯正，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	检验方法
酒精度 ^a （20℃），% vol	2~18	按GB/T 23546中规定的方法检验。
^a 酒精度标签标示值与实测值之差不得超过±1.0%vol。		

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/kg，其他污染物限量指标应符合GB 2762中酒类的规定。按GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中酒类的规定，按GB 2761中规定的方法检验。

3.6 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	采样方案及限量 ^a			检验方法
	n	c	m	
沙门氏菌	5	0	0/25mL	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25mL	
^a 样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。净含量按JJF 1070中规定的方法检验。

4 食品添加剂

食品添加剂环乙基氨基磺酸钠（甜蜜素）、山梨酸钾、柠檬酸、食品用香精的使用应符合GB 2760的规定，其质量要求应分别符合GB 1886.37、GB 1886.39、GB 1886.235、GB 30616的规定。

5 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 2758的规定。



