



413005S-2017



南阳市恐龙蛋化石蜂蜜酒业有限公司企业标准

Q/NKF 0001S-2017

---

# 蜂蜜酒

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

---

南阳市恐龙蛋化石蜂蜜酒业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。  
本标准由南阳市恐龙蛋化石蜂蜜酒业有限公司提出并起草。  
本标准主要起草人：叶逢春

H N

Q B

# 蜂蜜酒

## 1 范围

本标准规定了蜂蜜酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蜂蜜、生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）为原料，加入食品加工用酵母保温自然发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、蜂蜜调配、过滤、杀菌、灌装而成的蜂蜜酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。  
2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。  
2.1.3 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886 的规定

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
性 状	澄清透明液体	随机从样品中取出 1 瓶，置入洁净的无色烧杯中，在自然光线条件下，检查其性状、色泽及杂质，嗅其气味；然后用开水漱口，检查滋味。
色 泽	琥珀色至深褐色	
气 味	具有蜂蜜的独特香味，无异味	
滋 味	醇和、舒顺协调，酒体完整	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

### 2.3 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 %(vol , 20℃)	4±1、6±1、8±1、10±1、12±1、14±1、16±1、18±1	GB 5009.225
滴定酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB 15038
总糖（以葡萄糖计），g/L	≤ 9.0	GB 15038
甲醇，g/L（按 100%酒精度折算）	≤ 0.4	GB 5009.266
*铅（以 Pb 计），mg/L	≤ 0.15	GB 5009.12
注： 甲醇指标均按 100%酒精度折算。 *铅指标严于国家标准GB 2762		

### 2.4 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 <sup>a</sup> 及限量			检验方法
	n	C	M	
菌落总数, CFU/ml ≤	50			GB 4789.2
大肠菌群, MPN/100ml ≤	3			GB 4789.3
沙门氏菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25ml	GB/T 4789.25
a 样品的分析处理按 GB4789.1 执行				

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、甲醇、酒精度、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

蜂蜜酒是以蜂蜜、生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）为原料，加入食品加工用酵母保温自然发酵，再加入生活饮用水（经二级反渗透、粗滤、精滤）、蜂蜜调配、过滤、杀菌、灌装而成的蜂蜜酒。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的规定，参照 GB2758《食品安全国家标准发酵酒及配制酒》的要求，制定了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了蜂蜜酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳市恐龙蛋化石蜂蜜酒业有限公司

2017年10月10日

H N

Q B