

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4557.1—2016
代替 SN 0047—1992

出口酒类检验规程 第1部分：黄酒

Rules for inspection of wine for export—Part 1: Chinese rice wine

2016-08-23 发布

2017-03-01 实施



中 华 人 民 共 和 国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前　　言

本部分为 SN/T 4557 系列标准中的第 1 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 SN 0047—1992《出口黄酒检验规程》。

本部分与 SN 0047—1992 相比,主要技术变化如下:

- 涵盖了出口黄酒的一般检验要求;
- 术语和定义中增加了原始样品和检验样品;
- 修改了抽样方法;
- 修改了数重量检验;
- 修改了感官检验方法;
- 修改了理化、微生物检验项目;
- 修改了包装检验的内容;
- 修改了结果评定的内容;
- 增加了不合格品处理。

本部分由国家认监委提出并归口。

本部分起草单位:中华人民共和国江苏出入境检验检疫局。

本部分主要起草人:吕学东、刘扬、孙全林、余菁、高蓉、刘利。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为:

- SN 0047—1992。

出口酒类检验规程 第1部分：黄酒

1 范围

SN/T 4557 的本部分规定了出口黄酒的抽样、检验、结果评定、不合格品处理等。

本部分适用于以粮谷、薯类等为主要原料经蒸煮、加曲、糖化、发酵、压榨、过滤、杀菌、贮存、勾兑、包装而成的各类出口黄酒、烹饪黄酒的检验。

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 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/T 4789.25 食品卫生微生物学检验 酒类检验

GB 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 13662 黄酒

SN/T 1059.6 出口食品中沙门氏菌属检测方法 第6部分：垂直膜过滤法

SN/T 1059.7 进出口食品中沙门氏菌检测方法 实时荧光 PCR 法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

检验批 lot of inspection

以同一生产厂、同一生产工艺、同一品种规格、同一批号(同一生产日期)生产加工的产品作为一检验批。

3.2

原始样品 original sample

从一个检验批中单个容器内所取的产品。

3.3

检验样品 sample of inspection

根据检验工作的需要将原始样品混匀后制得的供检验用样品。

3.4

恶性杂质 harmful impurity

蚊、蝇、虫、玻璃碎屑、橡胶、塑料、漆片、头发、指甲、金属物及其他污秽物。

4 抽样

4.1 抽样原则

按检验批在不同部位抽取代表性样品。

5.3.2 感官检验人员要求

感官检验人员要求身体健康,具有良好的视觉、嗅觉、味觉和触觉,感官检验要重复多次,降低误差。

5.3.3 酒样的准备

将酒样编号,置于水浴中,调温至20℃~25℃。将洁净、干燥的评酒杯对应酒样编号,对号注入酒样约25mL。

5.3.4 外观评价

评酒杯选择洁净、无色透明、无花纹的玻璃杯,杯壁玻璃无气泡,厚薄均匀,无凹凸不平。将注入酒样的评酒杯置于明亮处,举杯齐眉,用眼观察杯中酒的透明度、澄清度以及有无沉淀、聚集物、恶性杂质等,做好详细记录。

5.3.5 香气与口味评价

手握住杯,慢慢将酒杯置于鼻孔下方,嗅闻其挥发香气,慢慢摇动酒杯,嗅闻香气。用手握酒杯腹部2min,摇动后,再嗅闻香气。依据上述程序,判断是原料香或有其他异香,写出评语。

饮入少量酒样(约2mL)于口中,尽量均匀分布于味觉区,仔细品评口感,有了明确感觉后咽下,再回味口感及后味,记录口感特征。

5.3.6 风格评价

依据外观、香气、口味的特征,综合评价酒样的风格及典型性程度,写出评价结论。

5.4 理化检验

5.4.1 总糖

按GB/T 13662规定方法检验。



5.4.2 非糖固形物

按GB/T 13662规定方法检验。

5.4.3 酒精度

按GB/T 13662规定方法检验。

5.4.4 pH

按GB/T 13662规定方法检验。

5.4.5 总酸、氨基酸态氮

按GB/T 13662规定方法检验。

5.4.6 氧化钙

按GB/T 13662规定方法检验。

SN/T 4557.1—2016

5.4.7 β -苯乙醇

按 GB/T 13662 规定方法检验。

5.4.8 铅

按 GB 5009.12 规定方法检验。

5.4.9 其他

其他食品添加剂、真菌毒素、农药残留以及其他有毒有害物质检验按照国家有关标准规定方法执行。双边协定、进口国法规、合同、信用证有要求的按其要求执行。

5.5 微生物检验

5.5.1 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10、GB/T 4789.25 或 SN/T 1059.6、SN/T 1059.7 规定方法检验。

5.5.2 其他微生物

其他微生物检验按照国家有关标准规定方法执行。双边协定、进口国法规、合同、信用证有要求的按其要求执行。

5.6 包装和标签检验

5.6.1 外包装应用符合食品卫生要求的瓦楞纸箱或其他材料包装，箱内应有防撞、防震的间隔材料。包装箱及间隔材料均应干燥、牢固、无破损、清洁、无污染、无异味、无霉变。运输包装应符合检验检疫有关规定要求。

5.6.2 包装应按合同、信用证和有关规定加注品名、质量、批号、日期等内容，加注的内容应准确、清晰，与内容物相符合。运输包装上应注明生产企业名称和(或)备案号、生产批号等内容。

5.6.3 产品的包装容器应端正、整洁、无污染、无破损、无异味、无霉变，封口密封良好，符合食品卫生要求。与产品直接接触的包装和材料应符合进口国或地区有关规定要求。

5.6.4 预包装产品应具有标签。标签应符合进口国或地区的食品标签管理规定。

5.6.5 标签应标贴整齐、端正、平展、牢固。标签应清晰、准确、持久，无污染、褪色、破损等现象。

6 结果评定

根据上述检验结果，对照进口国有关法律法规规定、贸易合同和信用证以及有关标准规定的要求，综合判断是否合格。检验结果符合规定要求的，判为合格批，否则判定为不合格批。

7 不合格品处理

7.1 经检验不合格但依法可以进行技术处理的，应当在检验检疫机构的监督下进行技术处理，经重新检验合格后方准出口。技术处理后重新检验仍不合格的，不准出口。重新检验仅限一次。

7.2 因安全卫生项目判为不合格的检验批，不得重新检验。

7.3 经检验判定为不合格批的，出具不合格证明，不准出口。

8 检验有效期

检验有效期两个月。

中华人民共和国出入境检验检疫
行业标准
出口酒类检验规程 第1部分：黄酒

SN/T 4557.1—2016

*

中国标准出版社出版
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

总编室:(010)68533533

网址 www.spc.net.cn

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 12 千字
2018年1月第一版 2018年1月第一次印刷
印数 1—500

*

书号: 155066 · 2-32401 定价 16.00 元



SN/T 4557.1-2016