



中华人民共和国国家标准

GB 12698—90

GB 12698—90

GB 12698—90

允许加入少量澄清石灰水。但成品氧化钙含量不得超过 0.5%。

8.4.5 压滤

压滤机、压滤布、压滤橡胶板用前须清洗,并用沸水或 75%酒精消毒。

8.4.6 灌装

8.4.6.1 容器的清洗、消毒:酒坛(包括封坛用荷叶簪壳)、酒瓶(包括瓶内盖、瓶塞、瓶外盖),用前须清洗、消毒。

8.4.6.1.1 自动洗瓶机必须有准确有效的指示温度装置及氢氧化钠溶液浓度测试装置。

8.4.6.1.2 非自动洗瓶装置须经 55℃、2%~5%氢氧化钠溶液浸泡 5 min、清洗、清水反冲、倒空、感官检查(灯检)等工艺过程。

8.4.6.1.3 清洗完毕后,可用 75%酒精或用干、湿热消毒。

8.4.6.2 灌装:灌坛用的灌装机用前须经沸水消毒,接口应采用食用橡胶管。灌瓶用的灌装机、压盖机应经调试合格后方可使用,用前须经沸水消毒,在操作中不得用手接触瓶口,压盖后产品须保持不渗不漏。

8.4.7 无菌

成品酒应按巴氏消毒的工艺进行消毒。

8.4.8 标志

产品必须有商标,标出品名,产地,生产日期及批号等并符合国家 GB 7718 的规定。

9 成品的贮藏与运输

9.1 成品酒必须按品种分库贮藏,防止相互混杂,库房内要做到定期通风换气,清扫,消毒。

9.2 瓶装酒必须以木箱或纸箱等装运。箱内必须有防压、防撞的间隔材料。

9.3 运输工具应清洁干燥,运输时必须带有篷布等遮盖工具,避免强烈震荡、日晒、雨淋,严禁与有毒、有腐蚀物品同时装运。

10 质量检验

10.1 工厂必须设有与生产能力相适应的质量检验机构,健全质量检验制度,并配备经专业培训合格的质量检验人员。

10.2 检验机构应按国家规定的检验方法进行抽样、检验,凡不符合标准的产品不准出厂,出厂成品必须有产品质量合格证。

10.3 各项检验记录应予以编号存档,保存期限为三年。

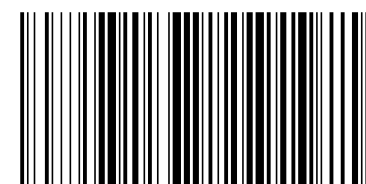
附加说明:

本规范由中华人民共和国卫生部提出。

本规范由卫生部食品卫生监督检验所归口。

本规范由浙江省食品卫生监督检验所、杭州酒厂负责起草。

本规范主要起草人陆德胜、丛黎明、沈阿根、张启娟。



GB 12698-1990

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-24941

定价: 8.00 元

黄酒厂卫生规范

Hygienic specifications of factory for yellow rice wine

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

工厂应根据本规范的要求制订卫生实施细则,并有足够的经培训合格的专职或兼职卫生管理人员,保证本规范的贯彻实施。

7 操作人员的卫生及健康要求

7.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作人员进行卫生知识教育,经常对本厂从业人员进行《中华人民共和国食品卫生法(试行)》和本规范的宣传教育,做到教育有计划,考核有标准,实现卫生培训工作制度化 and 规范化。

7.2 个人卫生

7.2.1 生产人员在工作时,必须穿戴洁净的工作衣、工作帽,并做到勤洗、勤换,保持良好的个人卫生,不准穿戴工作衣、帽进入与生产无关的场所。

7.2.2 生产人员在上岗操作之前、上厕所之后必须洗手。

7.2.3 生产人员不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。在车间内不得吃食物、吸烟和随地吐痰。

7.3 健康要求

生产人员健康要求必须执行国家《中华人民共和国食品卫生法(试行)》第二十五条规定。

7.4 参观

外来人员获准进入车间参观时,应遵守本规范中关于穿戴工作衣帽、洗手等有关规定。

8 生产工艺卫生要求

8.1 原、辅料的要求

8.1.1 原、辅料应符合 4.1、4.2 要求,对夹杂物较多的、水分超标的原料,应经筛选、分级干燥处理。如仍达不到要求的,工厂应拒收。

8.1.2 生产酒药、麦曲、麸曲、酒母以及培菌、制酒、酒母的原料,投产前必须经过检验和筛选处理,不合格者不准投入生产。

8.2 水的要求

饮用水、非饮用水按 5.5.1.1、5.5.1.2 规定。

8.3 培菌,制曲,酒母(机械化工艺)

8.3.1 培菌、制曲、酒母间及一切设备、工器具等必须定期冲洗、消毒。培养容器、器皿及培养基在使用前须严格灭菌。

8.3.2 接种前无菌室须用紫外线消毒,操作人员必须洗手、消毒。进入无菌室,必须穿戴工作衣帽、口罩,保证接种在无菌条件下进行。

8.3.3 严格控制培养温、湿度,保证曲种在无污染和良好环境中生长、繁殖。

8.3.4 菌种必须经常分离、筛选、复壮,新菌种须经有关部门鉴定后方可使用。

8.4 制酒

8.4.1 浸米

浸米时应撇去上层不洁物,保证其产品卫生质量。

8.4.2 蒸饭

蒸饭时须把饭蒸透,促使糖化、发酵完全,防止酒发酸。

8.4.3 摊(淋)饭

饭蒸熟后,需摊凉或用水淋凉。工器具及盛器、场所应符合食品卫生要求。

8.4.4 糖化发酵

应注意温、湿度、糖化率和液化率、酸度等。酒变酸不得以石灰中和降低酸度,但为了调味在压滤前

中华人民共和国
国家标准
黄酒厂卫生规范
GB 12698—90

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 12 千字
1992 年 6 月第一版 2005 年 8 月第二次印刷

*

书号:155066·1-24941 定价 8.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

工厂必须设有与职工人数相适应的淋浴室,淋浴室喷头一般按每班人员 20~25 人设置一个。

5.5.5 厕所

工厂必须设有与职工人数相适应的厕所,蹲位一般按每班人员 20 个设置一个。位置应适宜,通风良好,清洁卫生。门不应直接开向车间,并设有纱窗、纱门,定时冲水装置和洗手设备。地面应平整,以便冲洗。

5.5.6 洗手消毒设施

生产车间进口处和车间的适当位置应有方便的不致造成手再污染的冷(热)水洗手设施和供洗手用的指甲刷、清洗剂、消毒剂等;洗手设施的下水管应引入排水管。洗手水龙头开关应采用脚踏式或肘开关式,洗手龙头设置每班工人在 200 人以内的应按每 10 人 1 个,200 人以上的每增加 20 人增设一个。

5.5.7 照明

工厂应有充足的自然采光和人工照明,加工车间采光系统不得低于标准 IV 级,检验场所工作面混合照度不低于 540 lx(勒克斯),加工场所工作面不低于 220 lx(勒克斯),其他场所不低于 110 lx(勒克斯)。车间内吊挂在食品上方的灯泡和灯具必须有安全防护装置,以防破碎而污染。

5.5.8 废物存放设施

应有远离生产车间的废物存放设施,设施的设计应能防止害虫进入废物。废物不得外溢,并及时清运出厂。

5.6 设备和用具

5.6.1 材料

凡与黄酒生产接触的设备、管道、涂料、工器具和容器等必须用无毒、无异味、抗腐蚀、易清洗、不与黄酒起任何化学反应的材料制成,表面应光滑。

5.6.2 构造和安装

所有设备管理与工器具的构造,固定设备和管道的安装定位都应便于彻底清洗和消毒。

5.6.3 仪表设备

各生产车间、酒库应根据工艺技术要求配备温度计、湿度计、糖度计、酒精度计及压力表。

6 工厂的卫生管理

6.1 保养

工厂的厂房、设备、管道、工器具、排水系统和其他机械设施,必须保持良好状态,在正常情况下每年至少进行一次全面检查,发现问题及时检修。

6.2 清洗和消毒

6.2.1 每天工作结束后,操作场地面、操作台、墙壁、设备、管道、容器、排水沟等必须进行彻底清洗或消毒,保持车间清洁。

6.2.2 更衣室、浴室、厕所应经常清扫或消毒,保持清洁。

6.2.3 厂房的通道和周围场地不得堆放杂物,保持清洁。

6.3 除害灭虫

6.3.1 工厂应定期和在必要时,对厂区周围进行除害灭虫,防止害虫孳生。

6.3.2 厂区或车间内使用各种杀虫剂时,必须经专管部门批准,由专定人员遵照卫生部门的规定使用,使用后需对有污染的设备 and 器皿进行彻底清洗,去除残留物。

6.3.3 厂内禁止饲养家禽、家畜。

6.4 危险品的管理

工厂必须设置专门的房间、箱、柜存放各种危险品及其危险健康的物品,这些物品必须贴有毒性标记和使用规则,使用前须经有关部门批准。

6.5 卫生实施细则

中华人民共和国国家标准

黄酒厂卫生规范

GB 12698—90

Hygienic specifications of factory for yellow rice wine

1 主题内容与适用范围

1.1 为加强黄酒生产工业企业的卫生管理,提高产品质量,保证消费者身体健康,特制定本规范。

1.2 本规范适用于次大米、玉米等粮食为原料,经蒸煮、加麦曲、酒药(或麸曲)、酒母、糖化发酵而成的低酒精度黄酒的工厂。

2 引用标准

GB 394 酒精

GB 2757 蒸馏酒及配制酒卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 名词、术语

3.1 黄酒:系指以大米、玉米等粮食为原料,经蒸煮、加麦曲、酒药(或麸曲)、酒母、糖化发酵而成的低酒精度的发酵酒。

3.2 麦曲:系以小麦为原料,经过保温自然发酵而成的一种发酵剂。

3.3 麸曲(用于机械化工艺):以麦麸为主要原料,在固态条件下培养纯种微生物生长而成的糖化发酵剂。

3.4 酒药(用于传统工艺):以籼米粉、辣蓼草等为原料,在固态条件下保温,自然发酵而成含有多种糖化和发酵菌类,在酿制酒母中作为糖化菌和发酵菌的接种剂,常见有黑药、白药两种。

3.5 酒母

3.5.1 传统工艺用酒母(淋饭酒):以糯米、酒药、麦曲、水为原料,经糖化发酵而成的一种酒娘,又称淋饭酒,以米饭采用冷水淋冷的操作而得名。

3.5.2 机械化工艺用酒母(酵母醪):以大米、麦曲、UV-11 麸曲、酵母、乳酸、水等为原、辅料,在液态条件下培养酵母菌生长而成的发酵剂。

3.6 浆水:系浸米 20 d 后的浸米水,含大量的有机酸、氨基酸。有利于酵母生长,抑制杂菌,形成黄酒特殊风味的作用。

3.7 传统工艺:以手工操作为主,浸米、糖化发酵均在瓦缸中进行,生产周期较长,酒风味较好。

3.8 机械化工艺:以机械化操作代替繁重手工劳动,以铁桶、铁罐代替瓦缸浸米,糖化发酵,产量大,但风味不及传统工艺好。

3.9 勾兑:指以不同差异的合格的半成品或成品酒,互相掺混,达到某一质量标准的基础酒的操作过程。

3.10 包装材料:系指酒坛、酒瓶、瓶盖、瓶塞、商标、纸箱、木箱、塑料箱等。

中华人民共和国卫生部 1991-03-18 批准

1991-10-01 实施