



中华人民共和国国家标准

GB 12696—2016

食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 12696—1990《葡萄酒厂卫生规范》、GB 12697—1990《果酒厂卫生规范》和 GB 12698—1990《黄酒厂卫生规范》。

本标准与 GB 12696—1990、GB 12697—1990 和 GB 12698—1990 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范”;
- 修改了标准适用范围;
- 修改了标准结构;
- 增加了产品召回和管理的要求;
- 增加了培训的要求;
- 增加了管理制度和人员的要求;
- 增加了附录 A“葡萄酒(果酒)加工过程的微生物监控程序指南”、附录 B“黄酒加工过程的微生物监控程序指南”、附录 C“配制酒加工过程的微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

发酵酒及其配制酒生产卫生规范

1 范围

本标准规定了发酵酒及其配制酒生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管埋准则。

本标准适用于葡萄酒、果酒(发酵型)、黄酒以及发酵酒的配制酒的生产。

2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

应符合 GB 14881—2013 中 4.1 的规定。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881—2013 中 4.2 的规定。

4.3 葡萄酒(果酒)厂房设计要求

4.3.1 根据生产工艺需要,葡萄酒(果酒)生产区应划分为葡萄(水果)原料加工区、发酵区、贮存陈酿区、原酒后加工区、灌装区等,各区域应布局合理。

4.3.2 葡萄酒(果酒)的酒窖应保持卫生,墙面和天花板的材料应具有防潮功能。酒窖应具有一定的通风功能,根据生产需要可以进行温度和湿度的控制。

4.3.3 葡萄酒(果酒)原酒生产企业应根据生产工艺需要合理设计厂房。

4.4 黄酒厂房设计特性要求

根据生产工艺需要,黄酒生产区应设置原料仓库、制曲、制酒、灌装、贮存陈酿等区域,各区域应布局合理。

4.5 配制酒厂房设计特性要求

4.5.1 根据生产工艺需要,配制酒生产区应设置原料处理区、制酒区、储酒区、灌装区等区域。

4.5.2 若设置制酒区,应能满足配料、发酵或提取、调配、澄清处理的要求。