



中华人民共和国国家标准

GB/T 23543—2009

葡萄酒企业良好生产规范

Good manufacturing practice for wine enterprises

2009-04-14 发布

2009-12-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

| | |
|--------------------|---|
| 前言 | Ⅲ |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 厂区环境 | 1 |
| 5 厂房与设施 | 1 |
| 6 设备与工器具 | 2 |
| 7 人员管理与培训 | 2 |
| 8 物料控制与管理 | 3 |
| 9 生产过程控制 | 4 |
| 10 质量管理 | 6 |
| 11 卫生管理 | 6 |
| 12 成品储存与运输 | 7 |
| 13 文件和记录 | 7 |
| 14 投诉处理和产品召回 | 8 |
| 15 产品信息和宣传引导 | 8 |

前 言

本标准由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本标准由全国酿酒标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国食品发酵工业研究院、中粮酒业有限公司、烟台张裕葡萄酒股份有限公司、中法合营王朝葡萄酒有限公司、青岛华东葡萄酒有限公司。

本标准主要起草人：熊正河、钟其顶、郭新光、杨楠、李记明、尹吉泰、夏广丽、张辉、吕振荣、张春娅、刘春生。

葡萄酒企业良好生产规范

1 范围

本标准规定了葡萄酒企业的厂区环境、厂房与设施、设备与工器具、人员管理与培训、物料控制与管理、生产过程控制、质量管理、卫生管理、成品储存与运输、文件和记录、投诉处理和产品召回以及产品信息和宣传引导等方面的基本要求。

本标准适用于葡萄酒企业的设计、建造(改扩建)、生产管理和质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 4285 农药安全使用标准

GB 10344 预包装食品酒标签通则

GB 15037 葡萄酒

GB/T 15091 食品工业基本术语

3 术语和定义

GB/T 15091 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

葡萄酒 wines

以鲜葡萄或葡萄汁为原料,经全部或部分发酵酿制而成的,含有一定酒精度的发酵酒。

4 厂区环境

4.1 工厂应建在无有害气体、烟雾、灰沙等污染物和其他危及葡萄酒生产卫生安全的地区。原酒生产场所应靠近葡萄种植区域,不应设置在易受污染区域。

4.2 厂区环境应随时保持清洁,厂区的道路应硬化,空地应绿化。

4.3 厂区内不应有不良气味、有害(毒)气体或其他有碍卫生的设施,否则应有相应的控制措施。

4.4 厂区内禁止饲养动物。

4.5 厂区应具备与生产系统相匹配的排水系统,排水道应有适当斜度,不应有严重积水、渗漏、淤泥、污秽、破损。

4.6 厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

4.7 生活区应与生产区域隔离。

5 厂房与设施

5.1 厂房和场地

5.1.1 厂房建筑、设备要依照葡萄酒生产工艺流程合理布局,能满足生产工艺、卫生管理、设备维修的要求,人流、物流的流向应布置合理,避免交叉污染。

5.1.2 厂房和设施应有足够空间,以便有秩序地放置设备和物料。厂房内设备与设备之间或设备与墙

壁之间应留有适当的距离,便于员工通行和维修。

5.1.3 厂区应保持道路、院落和停车场清洁卫生,应配备废物处理处置设施,使其不成为葡萄酒污染源。

5.1.4 厂房应采取预防措施以防害虫和其他动物进入工作场所。灌装车间的灌装线、照明设施和天花板应有防护措施,防止异物进入酒中。

5.1.5 厂房内电源应有漏电保护装置,配电设施应能防水。

5.1.6 厂房设计及设施应符合国家消防有关规定,并安装消防设施。

5.1.7 相关生产车间应配置适当的劳动防护用品(如帽子、防滑工作鞋、工作服)。

5.2 设施的卫生与控制

5.2.1 厂房地面、墙壁、天花板易清扫,能保持清洁卫生和维修良好。

5.2.2 生产车间地面、内墙壁、屋顶应使用光滑、无毒、防水、不易脱落、易于清洗消毒的建材。顶角、墙角、地角应呈弧形,以便于冲洗、消毒。发酵、滤酒、灌装工序的墙壁和天花板应有防霉措施。

5.2.3 生产车间、仓库应有良好的通风设施,保持空气流通,温湿度适当。

5.2.4 生产车间地面应有适当的排水坡度及排水系统,排水沟应有足够的尺寸,并保持顺畅,且沟内不得设置其他管路,应防止倒虹吸。

5.2.5 所有区域都应提供充足的照明或自然光,保证照明灯的光泽不改变产品的本色,亮度满足工作场所和操作人员的正常需要。

5.2.6 厕所应设于较方便的地点,并与生产场所保持一定距离,其数量应能满足员工使用。厕所门窗不应直接开向生产车间,应采用冲水式厕所。厕所采光、排气良好。

5.2.7 葡萄酒生产企业应具有充足的水源,在葡萄酒的加工设备、用具清洗或员工卫生设施等其他需水的方面,提供适当压力的活水。

5.2.8 企业应注重环境保护,应有“三废”处理措施,“三废”的排放应符合国家或地方排放标准。

6 设备与工器具

6.1 企业应具备基本的葡萄酒生产设备和分析检测设备。

6.2 设备的选型、安装应符合生产要求,易于清洗、消毒或灭菌,便于生产操作、维修和保养,并能减少污染。

6.3 凡与葡萄汁/酒接触的设备、容器、管路等,应采用无毒、不吸水、易清洗、无异味且不与葡萄汁/酒起反应的材料制作。

6.4 设备所用的润滑剂等不得对料液或容器造成污染。

6.5 与设备连接的主要固定管道应标明管内物料名称、流向。

6.6 用于生产和检验的仪器、仪表、量具、衡器等,其适用范围和精密度应符合生产和检验要求,有明显的合格标志。

6.7 生产设备应定期维修、保养和验证,维修、保养的措施不得影响产品的质量,应有使用、维修、保养、校验记录,并由专人管理。

6.8 应保存现有设备清单及其布置的图纸。

7 人员管理与培训

7.1 总体要求

7.1.1 从事葡萄酒生产的人员应身体健康,须持有有效健康证。

7.1.2 企业应根据岗位需要配备与企业规模相适应的专业人员。

7.2 卫生管理

7.2.1 应保持良好个人卫生,防止污染。

- 7.2.2 进入灌装车间前,应穿戴整洁工作服,并保持双手洁净。
- 7.2.3 工作期间不得有抽烟、饮食、饮酒或其他有碍生产操作的行为。
- 7.2.4 生产车间不得带入或存放个人生活用品。
- 7.2.5 制定参观人员卫生管理制度,设立参观设施,若进入生产场所应符合相应的卫生要求。

7.3 人员意识、能力、教育与培训

- 7.3.1 企业应建立各级人员的培训制度,以确保员工具备相应岗位所需技能水平。
- 7.3.2 新进人员应进行岗前培训,合格后方可上岗工作。
- 7.3.3 应定期对员工进行葡萄酒生产和安全理论知识培训,并对培训内容和培训效果进行评估。
- 7.3.4 培训应有记录,并存档。

8 物料控制与管理

8.1 物料采购和安全控制总体原则

- 8.1.1 与生产相关的原辅料、加工助剂、添加剂以及和产品直接接触的包装材料和容器等均应符合国家有关法规或标准的规定,国家和行业标准未涵盖到的,葡萄酒企业应建立企业内控标准。
- 8.1.2 企业应对物料采购和验收进行管控,坚持索证制度,必要时应配备基本的检验设备,对原辅料进行检验,保证原辅料的质量和安全。
- 8.1.3 应建立物料供货商评价及追踪管理制度,并制定原料及包装材料的检验验收标准和检验方法,并确保实施。
- 8.1.4 检验合格的物料应以“先进先用”为原则,如经长期储存,使用前应重新检验。
- 8.1.5 应建立文件化的物料接收程序和不合格处理程序。

8.2 葡萄原料控制与管理

要始终考虑到葡萄原料初级生产对葡萄酒的产品质量和安全性产生的重要影响,鼓励葡萄种植企业按照良好农业规范(GAP)等要求进行生产。

8.2.1 葡萄种植

- 8.2.1.1 葡萄栽培应在无污染的环境中进行,根据自然环境及品种特性,种植适栽品种。
- 8.2.1.2 葡萄种植过程中,根据土壤肥力的分析确定需要的施肥量,并以有机肥为主,化肥为辅。
- 8.2.1.3 葡萄病虫害防治应贯彻以综合防治为主的原则,采收前1个月不得使用杀虫剂,采摘前10天不得使用杀菌剂。葡萄农药使用应符合GB 4285的规定,使用国家允许的低毒化学杀虫剂,不得使用剧毒化学杀虫剂。
- 8.2.1.4 葡萄栽培中禁止使用催熟剂和着色剂,采收前1个月不能灌水。
- 8.2.1.5 葡萄产量:酿制优质白葡萄酒的葡萄每公顷产量不超过15 000 kg,酿制一般白葡萄酒的葡萄每公顷产量不超过20 000 kg。酿制优质红葡萄酒的葡萄每公顷产量不超过12 000 kg,酿制一般红葡萄酒的葡萄每公顷产量不超过18 000 kg。
- 8.2.1.6 葡萄含糖量:酿制优质白葡萄酒的葡萄含糖量不低于170 g/L,酿制一般白葡萄酒的葡萄含糖量不低于150 g/L。酿制优质红葡萄酒的葡萄含糖量不低于180 g/L,酿制一般红葡萄酒的葡萄含糖量不低于160 g/L(以葡萄糖计)。
- 8.2.1.7 葡萄采摘:根据葡萄成熟度确定最佳采收期,按照葡萄品种、质量等级采摘。盛装原料的容器应清洁、专用,禁止使用装过农药或其他可能对葡萄原料造成污染的容器。
- 8.2.1.8 应有文件记录葡萄原料品种、产地、产量和基本质量指标信息。

8.2.2 葡萄采购

- 8.2.2.1 采购的酿酒葡萄原料应是在无污染区域内种植和收获的产品。
- 8.2.2.2 采购的葡萄原料是按照葡萄种植相关技术规范执行的,并能出具相关证明。
- 8.2.2.3 采购时对葡萄原料的糖、酸等指标进行质量检验。

8.2.3 葡萄运输与贮藏

8.2.3.1 葡萄运输过程中注意不要挤压,基地原料就近处理,进厂的原料须在 24 h 内破碎完毕。长途运输需要帐篷或其他覆盖物,防止污染。

8.2.3.2 长时间运输和贮藏过程中可往葡萄里添加适量二氧化硫溶液、亚硫酸钾、无水亚硫酸钾、亚硫酸铵或亚硫酸氢铵,预防葡萄微生物污染,并起到抗氧化作用。

8.3 原酒采购

8.3.1 原酒生产企业应有相应的有效资质和生产许可证。

8.3.2 采购原酒时应按照国家有关规定或标准要求对原酒进行检验,国家和行业标准中未涵盖的指标,企业根据自身需要设定指标进行检验,检验合格的方可收购。

8.3.3 采购原酒时,需索要详细的生产过程记录材料,包括葡萄原料、添加剂、加工助剂等内容及有资质的检测机构出具的合格检验报告。

8.3.4 原酒收购使用的不锈钢罐、皮囊(食品级)和中转容器等应清洁卫生,并采取适当的措施保证运输过程中不受外界污染和防止原酒暴露空气而引起酒被氧化变坏。到酒厂后应立即采取处理措施。

8.4 加工助剂及添加剂的管理

8.4.1 葡萄酒生产过程使用的加工助剂和添加剂应符合 GB 2760 及相关法规、标准的规定。

8.4.2 加工助剂及添加剂储存时,应采取有效措施防止污染、损失。

9 生产过程控制

9.1 总体要求

9.1.1 应制定生产和卫生操作规程,由专人负责管理。生产过程应做好记录,并规定记录存留时间,负责人需定期对记录进行审核。

9.1.2 与葡萄汁/葡萄酒接触的容器、管道和工器具应采取有效的防污染措施。

9.1.3 生产过程中添加剂的使用应双人复核、双人投料。

9.2 葡萄处理

9.2.1 葡萄处理过程中接触的容器、管道和工器具应清洁卫生,使用前后应进行清洗。

9.2.2 应去除生青、受损或腐烂的葡萄。

9.2.3 葡萄采收后应在最短的时间内破碎处理,根据工艺需要选择合适的破碎度,破碎过程中防止破碎果籽和果梗。

9.2.4 酿造白葡萄酒压榨分离葡萄浆果应在葡萄破碎后马上进行,以减少葡萄汁氧化、污染,压榨过程应采用软压取汁方式,不应压破或压碎葡萄果梗和果核。

9.2.5 酿制需浸提的葡萄酒(汁)需在除梗或除梗破碎后,采用传统带皮发酵,用机械的方法轻柔的使酒液通过皮渣层进行循环,或采用二氧化碳浸提、热浸提方法,根据酒种或品种的不同使葡萄的固体部分和液体部分保持或长或短一段时间的接触。

9.2.6 按照葡萄处理操作规程进行操作并做好记录,内容应包括葡萄原料入罐时间、品种、入罐量和采取的工艺措施、使用的添加剂和(或)加工助剂及加入量等,生产负责人或工艺管理人员应定期对记录进行检查,应有书面规定记录的留存时间。

9.3 葡萄汁处理

9.3.1 在破碎和压榨处理时添加二氧化硫或代用品,以防止微生物污染或者有利于工艺操作。所添加的二氧化硫或代用品应符合相关规定,并均匀分布在葡萄汁中。

9.3.2 澄清过程中使用的果胶酶、明胶、皂土(膨润土)等使用之前应做用量试验。

9.3.3 增糖可通过以下方法实现:果实采收后自然风干、添加浓缩葡萄汁、添加白砂糖,其中白砂糖加入量不得超过产生 2%(体积分数)酒精的量。白砂糖的质量要求应符合相关标准的规定。

9.3.4 葡萄汁或葡萄酒酸度的调整

9.3.4.1 降酸过程中使用的加工助剂需符合相关标准规定,由降酸葡萄汁或经过降酸处理得到的葡萄酒中的酒石酸含量应不低于1 g/L。

9.3.4.2 增酸允许使用乳酸、苹果酸、酒石酸和柠檬酸。

9.3.5 按照葡萄汁处理操作规程进行操作并记录,包括工艺措施、使用的添加剂和(或)加工助剂、加入量、加入时间等,生产负责人或工艺管理人员应定期对记录进行检查,应有书面规定记录的留存时间。

9.4 发酵过程控制

9.4.1 对发酵车间、发酵过程中使用的仪器设备、容器进行消毒处理,确保发酵车间清洁卫生,防止杂菌生长。

9.4.2 所使用的活性干酵母应符合相关规定,菌种管理应制定严格的操作制度,菌种保存、扩大培养应按照规定严格执行。

9.4.3 酒精发酵过程中,为促进发酵或防止发酵意外中止,可以添加酵母促进剂、酵母菌皮,并适当采取通风等措施。添加的酵母促进剂应符合相关标准规定。

9.4.4 可采用自然诱发或添加乳酸菌进行苹果酸-乳酸发酵。

9.4.5 通过加热方法使发酵中止时不应引起葡萄醪液外观、颜色、香气与滋味的明显变化;过滤、离心等处理过程中使用的仪器应消毒处理,防止杂菌污染;通过添加酒精中断发酵时酒精应是葡萄蒸馏酒精或食用酒精。

9.4.6 按照葡萄酒发酵工艺规程进行操作并记录,包括菌种(酵母菌、乳酸菌)使用、工艺措施、使用的添加剂和(或)加工助剂、加入量、加入时间等,生产负责人或工艺管理人员应定期对记录进行检查,应有书面规定记录的留存时间。

9.5 原酒贮存和陈酿

9.5.1 用于原酒贮存和陈酿的水泥池、不锈钢罐、橡木桶和玻璃瓶等容器应清洁卫生,使用前应进行消毒杀菌处理。

9.5.2 应避免原酒在贮存容器中氧化,或与空气接触导致微生物繁殖。进行添酒工艺时添加的原酒应与容器中酒质相同。在隔绝空气倒酒时,容器要先用符合有关规定的惰性气体充满,可以是二氧化碳、氮气或氩气,中转设备和容器应清洁卫生,防止氧化和杂菌污染。

9.5.3 按照原酒贮存和陈酿工艺规程进行操作并记录,原酒记录应详细,可追溯。生产年份、产地和品种葡萄酒时,应确保相关信息记录齐全、准确。生产负责人或工艺管理人员应定期对记录进行检查,应有书面规定记录的留存时间。

9.6 葡萄酒后处理

9.6.1 葡萄酒澄清、过滤过程中使用的仪器设备应清洁卫生,使用前进行消毒处理。

9.6.2 葡萄酒进行冷冻、非生物稳定性处理过程中使用的加工助剂和酒中的最大残留量应符合相关规定。所用助剂使用量在使用前需做用量试验,应避免处理中的过度或不足,造成酒质量的下降。

9.6.3 进行热处理如巴氏杀菌处理时,升温 and 所用技术不应引起葡萄酒外观、香气和口感的明显变化。

9.6.4 按照葡萄酒后处理工艺规程进行操作并记录,包括添酒、倒酒记录、非生物稳定性、生物稳定性处理等,生产负责人或工艺管理人员应定期对记录进行检查,应有书面规定记录的留存时间。

9.7 葡萄酒过滤和灌装

9.7.1 过滤工序和灌装工序的墙壁、地面以及设备、工器具应保持清洁,避免生长霉菌和其他杂菌。

9.7.2 使用前应对包装容器及包装物进行卫生、质量严格检验,合格后方可使用。

9.7.3 每天生产前需对灌装机清洗消毒。如果连续生产超过24 h,需定时对灌装机进行清洗、检验,防止微生物污染。

9.7.4 按照灌装工艺规程进行操作并记录,并由负责人审核、留存。

10 质量管理

10.1 总体要求

10.1.1 企业应有相应的质量管理机构和人员,进行全面质量管理。

10.1.2 应制定质量管理标准,质量管理标准应涉及:人员要求、设备使用、物料采购、生产过程控制、生产环境要求、产品分析检测等方面内容,经质量管理机构确认后实施。

10.2 检测与质量控制

10.2.1 生产企业应与葡萄酒生产能力相适应的卫生、质量检验室,配备经专业培训、考核合格的检验人员。

10.2.2 应具备一定的检验设备,对物料、半成品和成品进行检测,精确度和灵敏度要符合有关检验要求。

10.2.3 企业质量管理部门负责葡萄酒生产全过程的质量管理和检验,独立行使质量检测权和合格判定权。

10.3 生产过程质量管理

10.3.1 鼓励葡萄酒生产企业实施危害分析及关键控制点(HACCP)管理体系,找出生产过程中的质量控制点,并制定相应控制措施。

10.3.2 应检查设备使用前是否保持清洁,并处于正常状态。

10.3.3 生产过程中若发现有检验不合格或其他异常现象时,应迅速追查原因并妥善处理。

10.4 成品质量管理

10.4.1 应按照国家、行业或企业产品质量标准的要求,制定成品检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

10.4.2 应制定规范化的成品留样保存计划,每批成品应按规定留样。

10.4.3 每批成品须经质量部门检验,葡萄酒成品应符合 GB 15037 和其他相关标准规定,不合格品不得出厂。

10.5 仪器或设备校准

10.5.1 依据国家或行业相关计量规定对检测仪器进行定期校准,并做好记录。

10.5.2 在没有国家或行业测量设备校准方法时,企业可制定校准规范,以企业标准形式发布和实施,用以满足测量设备检修的需要。

11 卫生管理

11.1 总体要求

11.1.1 企业应设置专门的卫生管理机构及配备经培训合格的专职卫生管理人员。

11.1.2 制定企业卫生管理制度,宣传和贯彻企业卫生规章,监督、检查实际执行情况,组织卫生宣传教育工作,培训有关人员,定期组织本企业人员的健康检查和管理,确保葡萄酒企业生产卫生质量安全。

11.2 清洗和消毒工作

11.2.1 应制定有效的清洗及消毒方法和制度,以确保生产场所、设备、管路清洁卫生,防止污染。

11.2.2 使用清洗剂和消毒剂时,应采取适当措施,防止人身、产品受到污染。

11.3 除虫、灭害的管理

11.3.1 厂区应制定病虫害防治加护,包括防治方法、防治区域等,定期或在必要时进行除虫灭害工作,防治鼠、蚊、蝇、昆虫等的聚集和孳生。

11.3.2 生产场所禁止使用各种杀虫剂或其他药剂。

11.4 化学品管理

11.4.1 清洗剂、消毒剂以及其他化学物品均应有固定包装,并在明显处标示“有害品”字样,储存于专门库房或柜橱内,加锁并由专人负责保管,建立保存和使用管理制度。

11.4.2 化学品应由经培训的人员按照说明进行使用,防止污染和人身中毒。

11.4.3 除卫生和工艺需要,均不应在生产车间使用和存放可能污染产品的化学品。

11.5 卫生设施的管理

更衣室、厕所等卫生设施,应有人管理,并保持良好状态。

11.6 工作服管理

11.6.1 工作服包括工作衣、裤、发帽、鞋靴等,某些工序(种)还应配备口罩、围裙、套袖等卫生防护用品。

11.6.2 工作服应有清洗保洁制度,定期更换,保持清洁。

12 成品储存与运输

12.1 成品(预包装产品)的储存环境和运输应避免日光直射、雨淋、冰冻和撞击。进货的容器、车辆应检查,以免造成原辅料或厂区污染。

12.2 仓库应经常清理,储存物品不得直接放置地面。成品仓库应按生产日期、品名、包装形式及批号分别堆置,加以适当标示,并做记录。

12.3 每批成品应经检验,符合产品质量标准后,方可出货。

12.4 成品贮放应有存量记录,成品应做进出库记录,内容应包括批号、出货时间、地点、对象、数量等,便于质量追踪。

12.5 装卸时应轻拿轻放,严禁与有腐蚀、有毒、有害的物品一起混装。

13 文件和记录

13.1 总体要求

企业应保证所有文件和记录及时归档,记录信息真实、准确、详细。

13.2 生产管理、质量管理的各项制度和记录

13.2.1 应有厂房、设施和设备的使用、维护、保养、检修等制度和记录。

13.2.2 应有物料验收、生产操作、检验、发放、成品销售和用户投诉等制度和记录。

13.2.3 应有不合格品管理、物料退库和报废、紧急情况处理等制度和记录。

13.2.4 应有环境、厂房、设备、人员等卫生管理制度和记录。

13.2.5 应有本标准和专业技术培训等制度和记录。

13.3 生产管理文件

13.3.1 应有生产工艺规程、岗位作业指导书或标准操作规程。应对葡萄采收、酿造、陈酿、灌装和贮存等生产过程进行如实记录、检查,并详细记录异常纠偏及防止再次发生的措施。

13.3.2 应有批生产记录,内容包括:产品名称、生产批号、生产日期、操作者、复核者的签名、有关操作与设备、相关生产阶段的产品数量、物料领用发放、生产过程的控制记录及特殊问题记录。

13.4 质量管理文件

13.4.1 应有物料、中间产品和成品质量标准及其检验操作规程。

13.4.2 应有批检验记录。

13.5 文件起草、修订、审批和保管

应建立文件的起草、修订审查、批准、撤销、印制及保管的管理制度。分发、使用的文件应为批准的现行文本。已撤销和过时的文件除留档备查外,不应在工作现场出现。

13.6 制定生产管理文件和质量管理文件要求

- 13.6.1 文件标题应能清楚地说明文件的性质。
- 13.6.2 各类文件应有便于识别其文本、类别的系统编码和日期。
- 13.6.3 文件使用的语言应确切、易懂。
- 13.6.4 填写数据时应有足够的空格。
- 13.6.5 文件制定、审查和批准的责任应明确,并有责任人签名。

14 投诉处理和产品召回

- 14.1 每批成品均应有销售记录,根据销售记录能追溯每批葡萄酒售出情况,必要时应能及时全部追回。
- 14.2 企业应建立不良反应监察报告制度,对用户的质量投诉和不良反应应详细记录和调查处理,若出现质量安全问题时,应及时向当地质量监督管理部门报告。
- 14.3 应有书面文件规定何种情况下考虑召回产品,并根据危害程度,建立召回产品分类、处置及报告制度。
- 14.4 召回程序应规定参与评估的人员、启动召回的方法、召回通知到的对象以及召回后产品的处理方法。
- 14.5 应定期进行模拟召回训练,并记录存档。
- 14.6 鼓励企业建立产品信息化管理程序,确保产品质量安全信息管理。

15 产品信息和宣传引导

15.1 产品信息

所有的产品都应具有或提供充分的产品信息,预包装产品标签应符合 GB 10344 的有关规定,以便经营者或消费者能够安全、正确地对产品进行处理、展示、储存、使用和溯源。

15.2 对消费者的宣传引导

健康教育应包括产品安全常识,应能使消费者认识到葡萄酒产品信息的重要性,并能够按照产品说明健康消费。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
葡 萄 酒 企 业 良 好 生 产 规 范
GB/T 23543—2009

*

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.spc.net.cn

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

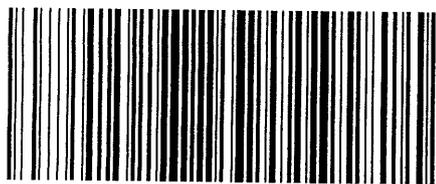
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 18 千字
2009年7月第一版 2009年7月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37568 定价 18.00 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



GB/T 23543—2009