



412422S-2017



新野县长生康生物科技有限公司企业标准

Q/XCSK 0011S-2017

---

# 黄精枸杞配制酒

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

新野县长生康生物科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由新野县长生康生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：王丽坤。

H N

Q B

# 黄精枸杞配制酒

## 1 范围

本标准规定了黄精枸杞配制酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以蒸馏酒或食用酒精为酒基，以山药、玉竹、甘草、龙眼肉、肉桂、茯苓、益智仁、黄精、枸杞子、酸枣仁、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成的黄精枸杞配制酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 山药、玉竹、甘草、龙眼肉、肉桂、茯苓、益智仁、黄精、枸杞子、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。

2.1.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.4 蒸馏酒应符合 GB 2757 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 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	要 求	试验方法
性 状	液体	从样品中取出黄精枸杞配制酒，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后入口，品其滋味。
色 泽	浅棕色	
气 味	具有原料物质特有的气味，无异味	
滋 味	具有原料物质特有的滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
注：对贮存 6 个月以上或酒温低于 10℃ 的瓶装产品允许出现少量的沉淀和失光		

### 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 (20℃, %vol)	35±1	GB 5009.225
总糖 <sup>b</sup> (以葡萄糖计) / (g/L)	≤ 300	GB/T 15038
干浸出物 / (g/L)	≥ 0.5	GB/T 15038

总酸（以乙酸计） / (g/L)	≤	6.0	GB/T 10345
总酯（以乙酸乙酯计） / (g/L)	≥	0.35	GB/T 27588 附录 A
甲醇 <sup>a</sup> / (g/L)	≤	0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>c</sup> （以HCN计） / (mg/L)	≤	7.0	GB 5009.36
*铅（以Pb计） / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
<p>a 酒精度标签标示值与实测值不得超过± 1%Vol</p> <p>b 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%</p> <p>c 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算</p> <p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定</p>			

#### 2.4 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。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 8951 白酒厂卫生规范的规定。

#### 2.6 其它要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、总糖、酒精度、总酸、总酯、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

黄精枸杞配制酒以蒸馏酒或食用酒精为酒基，以山药、玉竹、甘草、龙眼肉、肉桂、茯苓、益智仁、黄精、枸杞子、酸枣仁、蜂蜜为原料，经浸提、调配、过滤、灌装、包装而成。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》的有关规定，参照 GB 2757《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》、GB 8951《白酒厂卫生规范》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了黄精枸杞配制酒的要求、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。

新野县长生康生物科技有限公司

2017年08月08日