



412809S-2017



开封市三九神功保健酒厂企业标准

Q/KSSJ 0002S-2017

---

# 黄精植物酒

2017-11-27 发布

2017-11-27 实施

---

开封市三九神功保健酒厂 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由开封市三九神功保健酒厂提出。

本标准起草单位：开封市三九神功保健酒厂。

本标准主要起草人：雷新连。

H N

Q B

# 黄精植物酒

## 1 范围

本标准规定了黄精植物酒的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黄精为主要原料，添加龙眼肉、枸杞子、山药、肉桂、玉竹，经粉碎，加入 56 %vol 高粱白酒浸泡，加入生活饮用水（经二级反渗透）、蜂蜜、黄酒调配，经澄清、过滤、陈化、灌装工艺而制成的黄精植物酒。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 高粱白酒应符合 GB/T 10781.1 和 GB 2757 的规定。

2.1.2 黄精、龙眼肉、枸杞子、山药、肉桂、玉竹应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。

2.1.4 黄酒应符合 GB/T 13662 和 GB 2758 的规定。

2.1.5 蜂蜜应符合 GB 14963 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	均匀透明液体	取 50ml 倒入洁净烧杯中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	棕黄色至棕褐色	
气味	具有浓香型酒的独特风格，柔和微香，无异味	
滋味	醇厚爽口，酒味纯正，味道协调	
杂质	久置允许有少量原料物质沉淀（或悬浮物），无肉眼可见外来杂质	

### 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	22±1、35±1	GB 5009.225
总酸（以乙酸计），g/L	≤ 6.0	GB/T 15038
总糖 <sup>a</sup> （以葡萄糖计），g/L	≤ 300	GB/T 15038
总酯（以乙酸乙酯计），g/L	≥ 0.35	GB/T 27588
甲醇 <sup>b</sup> ，g/L	≤ 0.6	GB 5009.266
氰化物 <sup>b</sup> （以HCN计），mg/L	≤ 8.0	GB 5009.36
干浸出物，g/L	≥ 0.3	GB/T 15038
铅 <sup>c</sup> （以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
备注：a) 总糖标签标示值与实测值不得超过±10.0%； b) 甲醇、氰化物指标均按 100%酒精度折算；		

c) 铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

#### 2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和 GB 8951 的规定。

#### 2.6 其它卫生要求

污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的有关规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量、酒精度、甲醇、总糖、总酸、总酯、干浸出物。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以黄精为主要原料，添加龙眼肉、枸杞子、山药、肉桂、玉竹，经粉碎，加入 56 %vol 高粱白酒浸泡，加入生活饮用水（经二级反渗透）、蜂蜜、黄酒调配，经澄清、过滤、陈化、灌装工艺而制成的黄精植物酒。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》，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

开封市三九神功保健酒厂  
2017 年 10 月 30 日

H N

Q B